

**ALFA**

**USER MANUAL**  
QUICK





**DOWNLOAD USER MANUAL**  
**[www.alfaforni.com/user-manual-quick.php](http://www.alfaforni.com/user-manual-quick.php)**

# USER MANUAL

## Index

GENERAL WARNINGS.....	2
INSTALLATION.....	64
BASE.....	66
INSTALLATION AND AERATION.....	68
FLUE.....	70
VENTILATION AND AERATION.....	71
LPG CONNECTION.....	74
NATURAL GAS CONNECTION.....	76
BURNER DISASSEMBLY Q2-4P.....	78
BURNER CONVERSION Q2-4P.....	82
BURNER ASSEMBLY Q6P.....	84
BURNER CONVERSION Q6P.....	86
BEFORE USE.....	89
LIGHTING WOOD OVEN.....	90
LIGHTING Q2-4P GAS.....	92
LIGHTING Q6P GAS.....	94
CONTROL UNIT Q6P.....	96
CARE AND MAINTENANCE.....	105
TROUBLESHOOTING.....	108
TAB. PRESSURE-COUNTRY.....	110
WARRANTY.....	112

# GENERAL WARNINGS

**WARNING: Improper connection, as well as any alterations or improper maintenance, may cause material damage to things or people and even death in extreme cases.**

Please read the instructions carefully before installing and using the appliance.

## READ THE FOLLOWING INFORMATION CAREFULLY FOR A CORRECT INSTALLATION AND OPTIMAL OPERATION OF THE OVEN

- The data plate with the serial number, the model number and the mark is visibly applied to the oven. The data plate must never be removed.
- Before use, remove all plastic film protecting the appliance, blowing hot air to make it easier (hair-dryer).
- Check the appliance after unpacking. If any transport damage has occurred, do not use the oven.
- This appliance is intended for professional use by qualified persons.
- Never allow children to get near the appliance when it is operating or to play with it.
- Even though ALFA stainless-steel ovens include insulating materials between steel layers, they could overheat on the outside.
- During the switch-on phase, small muffled noises may occur; this should not cause concern, as this is only the material adapting to the change in temperature.
- Never use steel sponges or sharp scrapers which could damage the surfaces. Use common non-abrasive products and, if need be, wood or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft or microfibre cloth.
- Never use plastic dishes or containers. The oven high temperatures could melt the plastic and damage the appliance.
- Use tools and cutlery that are resistant to high temperatures.
- Place the oven on a level surface and make sure to keep it away from objects and materials that might be damaged by heat or sparks.
- Due to the high temperatures, the colours of the exterior surfaces might vary in time.
- Do not paint the oven or put objects on it.
- The installation of the oven must allow for easy access for cleaning.
- Lock the oven casters to make sure your oven stays in place before using it.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Never store flammable objects into the oven.
- Never insert sharp metal objects (cutlery or tools) into the ventilation slots.
- Never obstruct the ventilation openings or heat dissipation slots.
- Never place sealed containers or boxes into the oven. They can build pressure during cooking and can end up exploding.
- Never put flammable materials on the upper third under the oven chamber.
- Hold the handle when opening and closing the door.
- Do not touch the exterior surfaces and the flue when the oven is running.
- Do not use flammable liquids near the oven.



- Keep any electrical wiring and fuel line away from hot surfaces.
- Do not use the oven in case of breakage or malfunctioning.
- Do not lean or rest objects on the oven: they might compromise its stability.
- Keep the oven clear of naked flames.
- In the event of unchecked flames, move the food away from the fire until it is extinguished.
- In case of grease fire, turn off the oven and leave the door closed until the fire goes out.
- Wear heat resistant gloves when operating the oven.
- The parts sealed by the manufacturer should not be altered by the user.
- Do not leave the appliance unattended during cooking that releases fats and oils: they can catch fire.
- Do not lift the oven from the shelf or the worktop.
- Make sure that the flames do not come out of the oven mouth.
- Never throw water into the oven to put out the fire.
- **Any modifications made to the device can be potentially dangerous.**



**DOWNLOAD USER MANUAL**  
**[www.alfaforni.com/user-manual-quick.php](http://www.alfaforni.com/user-manual-quick.php)**

**ALWAYS READ THE COMPLETE USER MANUAL.**  
**Further copies of this manual are available at [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)**

# WARNINGS

## PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE OVEN.

Please read the entire instruction manual before installing this appliance. Failure to follow these instructions could result in personal and property damage or death. Please contact the local authorities for any restrictions on the installation.

**ONE OF THE MAIN CAUSES OF OVEN FIRE IS DUE TO THE NON-OBSERVANCE OF THE MINIMUM DISTANCE FROM FLAMMABLE MATERIALS OR IMPROPER INSTALLATION. IT IS OF THE UTMOST IMPORTANCE THAT THIS OVEN BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.**

**FOR YOUR SAFETY:** Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the proximity of this or any other appliance. Always keep the area under and around this appliance free and clear of any combustible materials.

**WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration or maintenance might cause personal and property damage and death

## WARNING

Do not lean over the oven to ignite it: keep face and body no less than 50 cm away from the mouth of the oven.

**RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

## SAFETY WARNINGS FOR WOOD-BURNING OVENS ONLY

- When using charcoal, only choose high-quality lump wood charcoal.
- Do not use briquettes, lava rock, liquid fuels or anything other than those expressly indicated
- Do not use any fuel other than firewood.
- Place the logs in the oven, do not throw them in!

**NEVER USE TOO MUCH WOOD BECAUSE IT WILL RELEASE FLAMES OUT OF THE CHIMNEY POT AND THE MOUTH OF THE OVEN. THIS MAY CAUSE DAMAGE TO THE PRODUCT, INJURY OR DEATH AND AS A RESULT, VOID THE WARRANTY.**

# SAFETY WARNINGS

## FOR GAS-BURNING OVENS ONLY

**ATTENTION: Whenever you turn off the gas-fired oven, wait for the thermocouple to cool off to make sure the gas flow is interrupted.**

NEVER leave the knob in the minimum/maximum position before the probe has completely cooled down: this could create a gas leak and cause an explosion upon ignition.

**GAS LEAKS MAY RESULT IN FIRE OR EXPLOSION AND CAUSE SERIOUS PERSONAL INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.**

### IF YOU SMELL GLASS

1. Turn the gas off.
2. Put out any flames.
3. Open the door oven.
4. Contact a gas service technician.

- **The appliance must be installed by a qualified person.**
- If the oven is installed in a closed space, make sure there is enough ventilation to prevent gas concentrations.
- Follow the instructions to fit the gas regulator.
- Do not place used gas bottles near the oven.
- If the oven is left inactive for a certain period, make sure there are no gas leaks and that the burners are not clogged.
- The gas-fired oven may be converted from LPG to natural gas and vice versa using the Alfa Oven conversion kit (included). The conversion should only be done by qualified technicians and with ALFA material, otherwise the warranty will no longer be valid.
- A rusty or dented gas bottle might be dangerous and should be checked by your supplier. Do not use gas bottles with damaged valves.
- Even an apparently empty gas bottle can contain traces of gas, so transport it and store it accordingly.
- Replace the gas pipe every 2-3 years, check the expiration date.
- Do not twist the gas hose (not included).
- If the gas-fired oven is not being used, switch off the gas valve.
- If the gas-fired oven is stored in a closed space, disconnect the gas supply.
- If you smell gas or hear a hissing sound, air the oven for a few minutes before turning it on.
- The feet supplied with the product must always be mounted.

# INSTALLATION



**THIS APPLIANCE CANNOT BE COATED WITH FLAMMABLE MATERIALS. USE ONLY NON-COMBUSTIBLE MATERIALS TO BUILD IN THE OVEN.  
THE TOP PART OF THE OVEN CANNOT BE BUILT IN AND IT MUST BE KEPT CLEAR OF FURNITURE THAT COULD COMPROMISE ADEQUATE VENTILATION**

- **ATTENTION:** do not occupy the minimum safe distance with insulation or other materials.
- Improper installation of this oven can cause fire; to reduce this risk, carefully follow the instructions.
- Read the entire instruction manual before installing this appliance. Failure to follow these instructions could result in personal and property damage or death.
- Leave enough space around the burner for proper maintenance.

## **ATTENTION**

the outer sides of the oven can reach temperatures above 50 °C (120 °F). Any flammable materials must not be within 1-metre radius of the oven.

**CAUTION:** When being used, place the oven at a safe minimum distance from flammable materials or any other substance that can be damaged by heat.

## **CAUTION**

**Put the oven away from wind or strong draughts.**

## **FOR YOUR SAFETY**

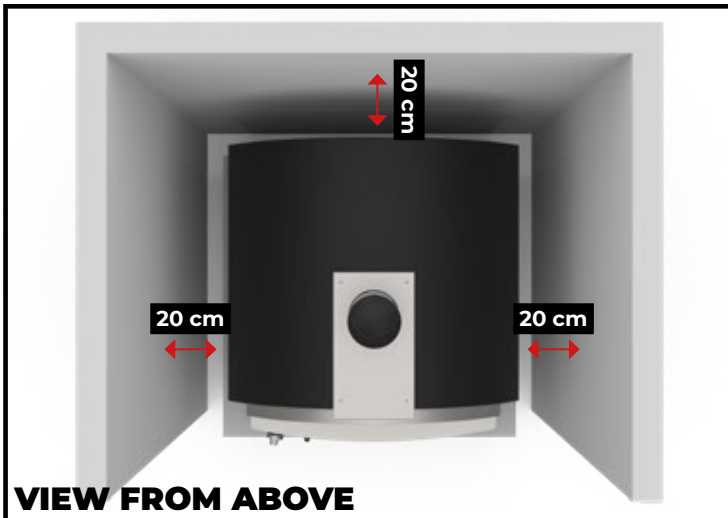
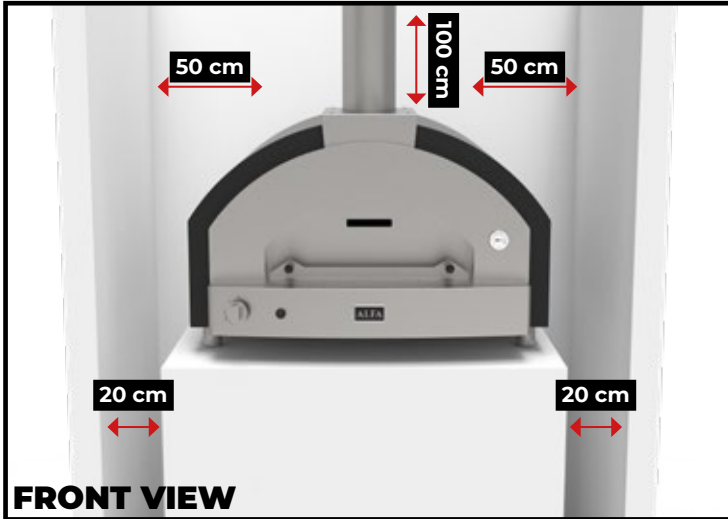
**Place the oven on a flat and stable surface.  
Involuntary movements during operation may result  
in personal injury and property damage.**

**CAUTION:** Place the oven at a minimum distance of 20 cm (8 in) from the wall or any other equipment. Increase the minimum distance to 50 cm around the flue and 1m from the top of the oven.



**THE TOP VERSION OVENS SHOULD BE PLACED ON TABLES OR OTHER FIREPROOF SURFACES WITH ENOUGH LOAD-BEARING CAPACITY** (for the weight, refer to the product data sheet attached to the instruction manual), **ADJUST THE LEVELLING FEET TO HOLD THE OVEN STEADY.**

**To move the oven more easily, remove the bricks inside the combustion chamber**



# BASE

- Correct assembly: Before using the base, check that all screws and parts are tightened tightly to ensure both stability and safety during use.
- Load capacity: Comply with the weight limit indicated for the base of the oven with wheels. Do not overload the base otherwise it could cause damage to the wheels or cause the oven to tip over.
- Positioning surface: Make sure to position the oven base on a flat and stable surface. Avoid placing it on slippery or unstable surfaces that could cause the oven to overturn.
- Wheel locking: The oven base is equipped with wheels that have wheel-brakes. Make sure to lock the wheels when the oven is in position so as to avoid unwanted displacements during use. Check the condition of the wheels periodically, making sure that they are in working condition and that they roll without obstacles. Lubricate moving parts and clean the oven base regularly to avoid accumulation of dust and dirt.
- Safe use: Use the oven base with wheels only for the intended purpose, i.e. to support and facilitate the movement of the oven. Do not use it as a ladder or support for other heavy objects.



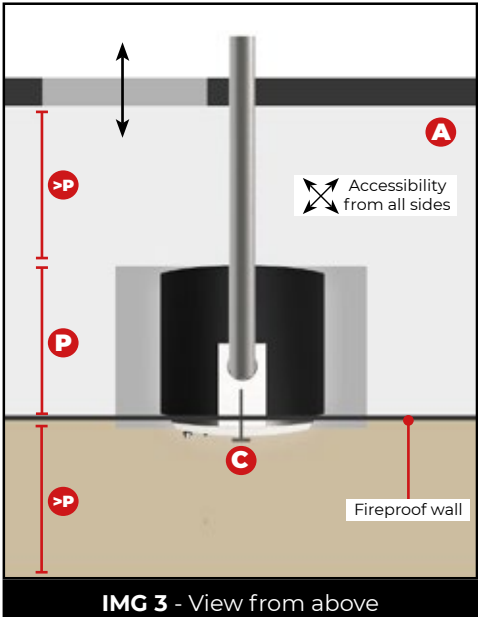
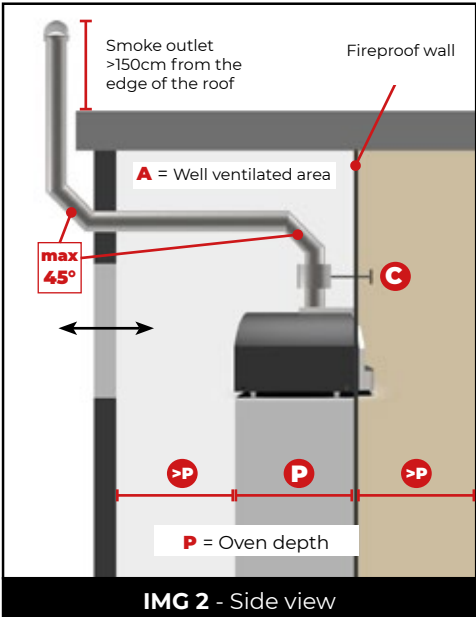
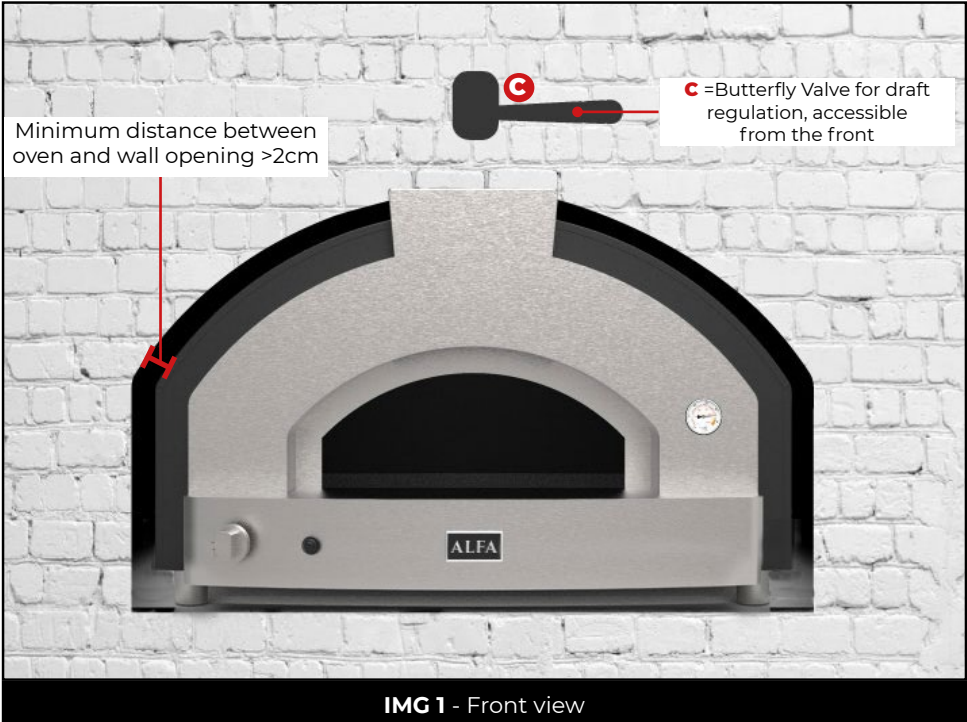
# INSTALLATION

## BEHIND A WALL



**WARNING:**  
**BUILT-IN INSTALLATION IS TO BE UNDERSTOOD  
AS INSTALLATION BEHIND A WALL**

- The oven can be installed behind a fireproof wall leaving the non visible sides of the oven free and accessible (see img 3)
- The burner can be removed from the front or rear, so you must leave adequate space for removal. See minimum distances on the specification sheets of your Alfa-oven. (see img 2)
- Do not cover the oven with materials which would cause excessive overheating of the outside of the oven with possible paint deterioration
- Provide at least 2cm of air around the oven at the front (see img 1) to ensure easy removal in case of need.
- The premises must be well ventilated by providing suitable air vents.
- See ventilation section on page 13. Lack of air recirculation especially in gas ovens causes malfunctions
- Use fireproof materials for wall construction. (see img 1)
- For the fume outlet refer to the venting section on page 15. Consider fitting a butterfly valve with the possibility of opening and closing at the front.
- The flue pipe must protrude at least 150cm from the highest part of the roof to prevent fumes from invading the upper floors
- Install the oven on the base. When installing on a surface, make sure to screw the feet on.



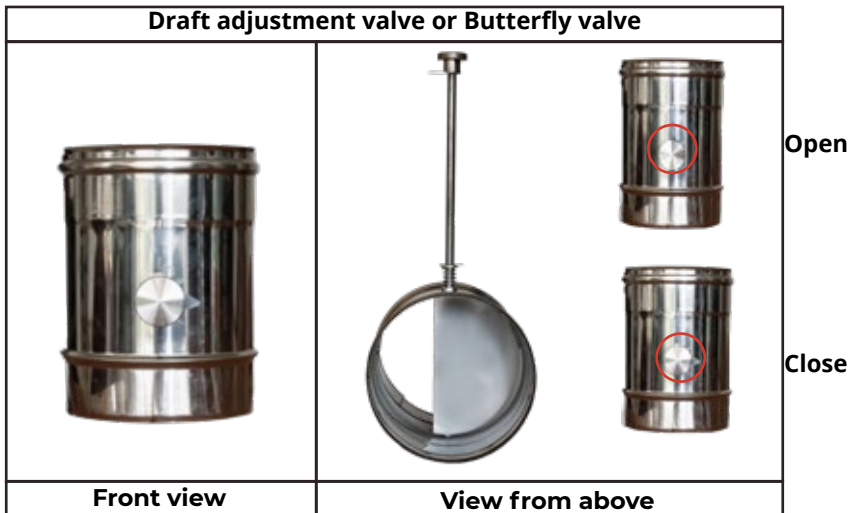
# FLUE

ONLY FOR WOOD-BURNING OVENS

- Wood-fired models must be connected to a smoke evacuation system, the exhaust must be leak-proof.
- As a rule, the chimney must serve only one oven; connecting more than one to a single chimney could jeopardise the smooth escape of fumes.
- A well-designed chimney must not contain too many joints; elbows with an angle greater than 45° are to be avoided at all costs in order to ensure that the flue gases escape correctly.

## BUTTERFLY VALVE

- In case of excessive draught in the oven, provide a draught regulating valve (ALFA accessory).
- The valve is not supplied with the oven, for more information visit [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)
- The valve can be used to accelerate the heating of the oven and to maintain a constant temperature inside the combustion chamber.
- Do not close the door completely with the valve closed, this could overheat the oven beyond the permitted limit and cause irreparable damage to the product.
- **WARNING:** the surface of the valve can become very hot.
- **WARNING:** wear a glove when opening and closing the valve as the knob can reach high temperatures.
- Incorrect or inappropriate use of the valve may result in damage to the oven and/or personal injury and property. Alfa shall not be liable for damage caused by incorrect use of the valve.
- The valve made of stainless steel 304 can change its colour when subjected to high temperatures, this is an inherent characteristic of the material.



# VENTILATION AND AERATION OF THE INSTALLATION

ONLY FOR GAS-FIRED OVENS

## 1. VENTILATION

Gas appliances must be installed in well-ventilated areas to prevent concentration of substances hazardous to health in the room.

### 1.1 NATURAL VENTILATION

Natural ventilation can be obtained by using one or more permanent openings on walls/windows/fixtures or through ventilation ducts. The net area of the ventilation openings must be no less than 300 cm<sup>2</sup>.

The ventilation slots may be made in the walls, on the doors or the window systems of the room or the combustion air room facing outwards; they can be obtained by increasing the gap between doors facing outwards and the floor of the room or the combustion air room or they can be realised on the fixtures facing outwards as long as the free air flow is guaranteed and the net cross section is measurable.

The room ventilation can also be implemented by an individual or collective ventilation duct, provided that this pipework is impermeable to smoke and gas and it does not have changes in direction or sharp edges.

In case of indirect ventilation of the room where the gas appliance is installed, the circulation of air between adjacent rooms may be ensured with several air flow openings as long as each of them has a net cross-section area of no less than 200 cm<sup>2</sup>. Such apertures can be made in the walls or in the doors of the common walls or can be obtained by increasing the gap between the inner doors and the floor of the premises as long as the free air flow is Guaranteed and the net cross section is measurable.

**ATTENTION**  
**Always contact a qualified technician.**

## 1.2 FORCED VENTILATION

Forced ventilation can be obtained with systems equipped with electric fans. The actual flow rate must be no less than 1,72 m<sup>3</sup>/h per kW.

The air velocity near the installation must not disturb the operators and must have the following characteristics:

The air velocity next to the exhaust hood must be between 0,25 m/s and 0,5 m/s.

The make-up air velocity must be less than or equal to 0,15 m/s up to 2 metres from the walking surface.

The air flow vents in the premises, facing outwards, must have the following characteristics:

To be conveniently located so as not to create a short circuit in the air flow.

To be protected by grilles.

For LPG installations, at least 1/5 of the natural ventilation surface with a minimum of 100 cm<sup>2</sup>, must be coming from the floor as LPG is heavier than air and tends to settle in the ground.

## 2. AERATION

The required aeration may be obtained through the implementation of one of the systems described in the following paragraphs.

### 2.1 FORCED AERATION SYSTEMS

The hourly flow rate of the system must be at least 1,72 m<sup>3</sup> per kW referred to the total rated thermal output of the installation without compromising the possibility of supplying some fresh air in the room for other purposes not exclusively related to the safety of the appliances using gaseous fuels. The gas supply must be directed to the equipment and must be stopped in the event that the air flow rate should fall below the value specified above. In this case, the gas distribution should be allowed only manually.

#### **ATTENTION**

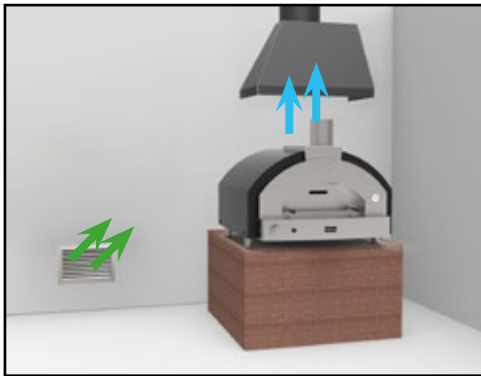
**Always contact a qualified technician.**



## 2.2 NATURAL AERATION SYSTEMS

2.2.1 Total rated thermal output not exceeding 15 kW. Through permanent openings facing outwards in the room where the appliances are installed. The net area of the openings or the cross section must be no less than 100 cm<sup>2</sup>.

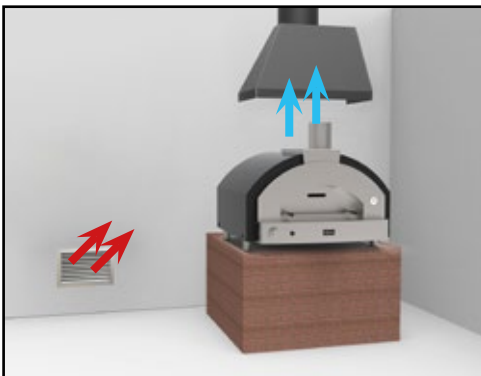
2.2.2 Total rated thermal output not exceeding 35 kW. Through exhaust hoods connected to the flue or duct with natural draught according to the UNI EN 13 384 guidelines.



➔ **NATURAL VENTILATION** -  $S=300\text{cm}^2$   
➔ **FORCED AERATION** -  $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ **NATURAL VENTILATION** -  $S=300\text{cm}^2$   
➔ **NATURAL AERATION** -  $S>100\text{cm}^2$



➔ **FORCED VENTILATION** -  $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$   
➔ **FORCED AERATION** -  $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ **FORCED VENTILATION** -  $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$   
➔ **AERAZIONE NATURALE** -  $S>100\text{cm}^2$

# CONNECTION

## ONLY FOR LPG OVENS

### CONNECT THE LPG BOTTLE

Connect the flexible hose to the back of the oven.

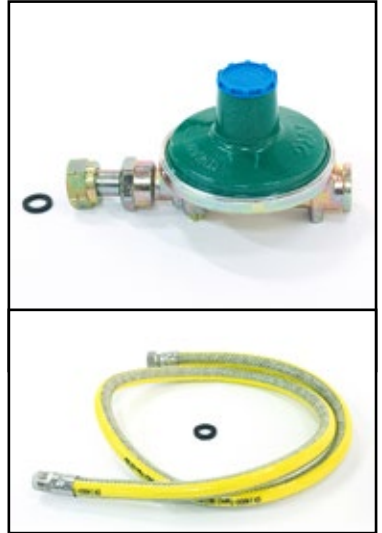
### PRESSURE REGULATOR

(not included):

- Gas flow: 4 Kg/h
- Outlet pressure:
- 1/2" diameter
- Length 1.5 meters
- Working pressure: **tab page 54**
- 

### BOTTLE

- We recommend a bottle greater than 20kg



### WARNING: Follow the advice for a proper use of a gas bottle.

- Use a suitable pressure regulator (not supplied) with operation according to the pressures and regulations in the country of installation. It is recommended to replace the hose every 2 years.
- LPG is heavier than air so any gas loss may collect in low spots.
- The LPG bottle must always be installed, transported and stored in a vertical position: Handle with care and do not drop the bottle.
- Make sure that the gas bottle is placed in a ventilated room away from other objects.
- Never store a spare gas bottle near the oven.
- Do not leave or transport the LPG bottles to places where temperatures can reach 50°C (120°F) because they can get too hot to handle. (For example: never leave the gas bottle in the car on a hot day).
- Treat empty gas bottles as carefully as full ones. Even if there is no more liquid in the bottle, there is maybe some gas left. Always turn off the valve before disconnecting the bottle.
- Make sure that the LPG bottle or the regulator valve is shut off. Change the gas bottle away from heat source and with the oven off.
- Replace the gas pipe periodically, respecting the indicated deadline.
- Only use LPG bottles.
- When connecting the oven to the external tank, check the correct inlet pressure to the oven in order to ensure optimal operation and avoid damage to the burner.
- Never twist the gas hose.
- Before using the oven, check that the hose does not have any marks, cracks, abrasions or cuts. If it is damaged, do not use the oven.

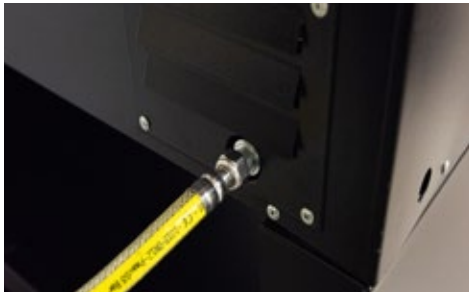
- Always check the gas connections before using the oven.



**1.** Screw the gas regulator into the bottle valve and turn the bolt counter-clockwise. Use the gas bottle spanner to tighten and not to damage the gasket and the watertight seal.



**2.** Connect the flexible hose to the pressure regulator.



**3.** Screw the hose to the oven with the help of the right spanner to securely fasten it.

**4.** Apply some soapy water to the entire assembly. Turn on the valve without igniting the appliance; if there are no bubbles then you can proceed with the ignition. If a leak is detected, replace the part immediately.

**5.** Turn the bottle so that the valve opening faces the rear of the oven.

# CONNECTION

ONLY FOR NATURAL GAS OVENS

**ATTENTION**  
Always contact a qualified technician.

Ensure that the furnace has a dedicated methane line with adequate pressure.

## CONNECT TO THE GAS NETWORK

- The natural gas supply must be made with  $\emptyset$  **1/2" galvanized pipe (A)** or **copper pipe (B)** to fit into the burner inlet hole. Alternatively, use a **(C) flexible connection pipe** between the oven and the wall power supply.
- Install the **gas tap (D)**
- Connect the hose to the back of the oven.

### **WARNING: Follow the advice for a proper use of the oven.**

- Check all the gas connections before using the oven.
- Make sure the gas tap is turned off when the oven is not being used and during maintenance or cleaning.
- Replace the gas hose every 2/3 years.
- Never twist the gas hose.
- Before using the oven, check that the hose does not have any marks, cracks, abrasions or cuts. If it is damaged, do not use the oven.





**1.** We recommend installing a gas-tap between the wall power supply and the connection pipe to the oven.



**2.** Connect the hose to the wall power supply.



**3.** Screw the hose to the oven with the help of the right spanner to securely fasten it.

# BURNER DISASSEMBLY

LPG-NATURAL GAS ONLY FOR QUICK 2 PIZZE AND QUICK 4 PIZZE

The burner can be dismantled either from the front or from the rear.

## FRONT DISASSEMBLY

In this case, it will be necessary to remove the oven's sill. If the oven has been built in and you cannot remove the gas connection in the back (point 2), a gas pipe long enough to allow the burner to be completely removed must be installed.

## REAR DISASSEMBLY

In order to proceed with the disassembly of the burner from the back of the oven, follow the subsequent instructions: page 22

# FRONT BURNER DISASSEMBLY PROCEDURE

ONLY FOR QUICK 2 PIZZE AND QUICK 4 PIZZE

## WARNING

Always contact a qualified technician



### 1 - Turn off the gas

Before starting, make sure that the gas flow has been interrupted. Next, close the gas mains tap or LPG cylinder.



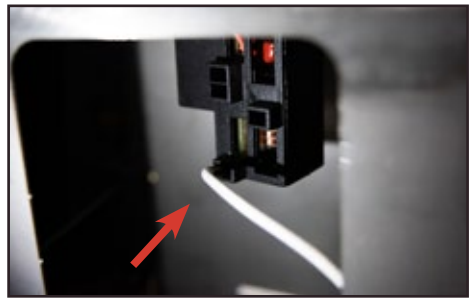
### 2 - Unscrew and remove the Gas hose

To disconnect the gas hose, use a 24 wrench or a suitable pliers.



### 3 - Remove knob and locking screw

To remove the gas knob simply pull it by applying little force. Then remove the locking screw located to the left of the knob with a screwdriver.



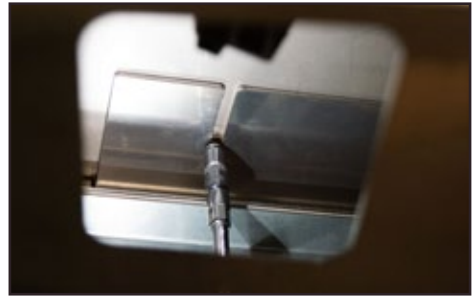
### 4 - Remove cable from igniter

You can remove the igniter's cable by applying little force from an opening under the oven's sill



### 5 - Remove a screw from under the sill

Remove the screw found in the stopper under the sill, then loosen the other screw and rotate the block as can be seen in the image.



### 6 - Remove the 4 screws in the 4 holes under the sill

The oven's sill you can be accessed through the 4 openings (4 fixing screws) which must be removed.



### 7 - Remove the sill

After removing all the screws and fasteners, you can remove the sill from the oven by pulling in the direction indicated by the arrows.



### 8 - Remove the burner

At this point, remove the burner located on the left of the oven by pulling it towards you.

# REAR BURNER DISASSEMBLY PROCEDURE

ONLY FOR QUICK 2 PIZZE AND QUICK 4 PIZZE

## WARNING

Always contact a qualified technician



### 1 - Turn off the gas

Before starting, make sure that the gas flow has been interrupted. Next, close the gas mains tap or LPG cylinder.



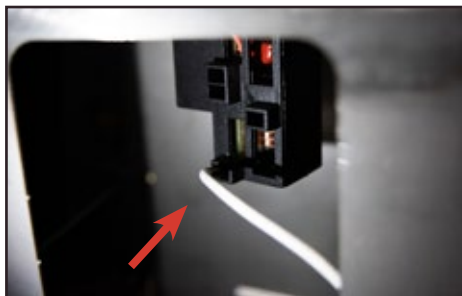
### 2 - Unscrew and remove the Gas hose

To disconnect the gas hose, use a 24 wrench or a suitable pliers.



### 3 - Remove knob and locking screw

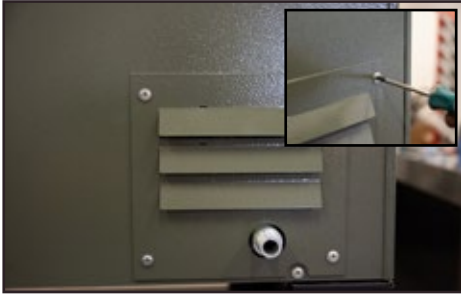
To remove the gas knob simply pull it by applying little force. Then remove the locking screw located to the left of the knob with a screwdriver.



### 4 - Remove cable from igniter

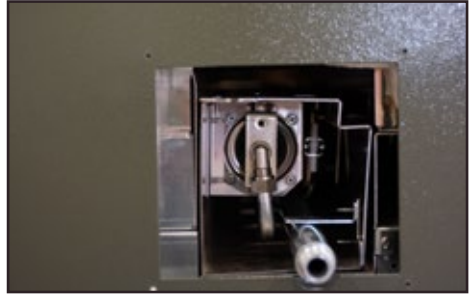
You can remove the igniter's cable by applying little force from an opening under the oven's sill





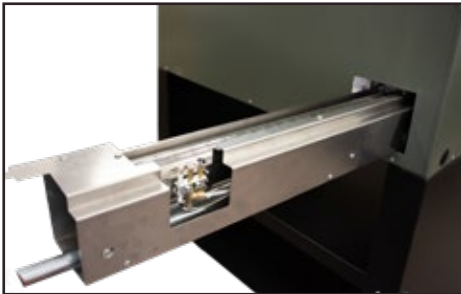
### 5 - Unscrew and remove the rear gas casing

Unscrew the 4 screws found on the rear gas casing by using a screwdriver.



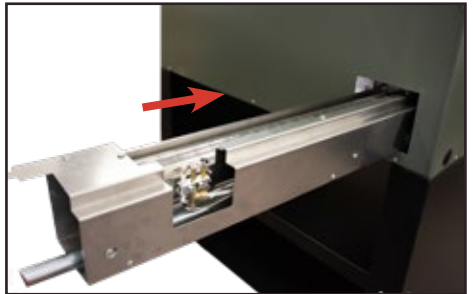
### 6 - Remove the burner

To remove the burner, simply pull it towards you so that it comes out of its casing.



### 7 - Working on the burner

Once the burner has been removed, you can work comfortably on the burner's components.



### 8 - Reassemble the burner

Proceed backwards from point 6 to point 1.

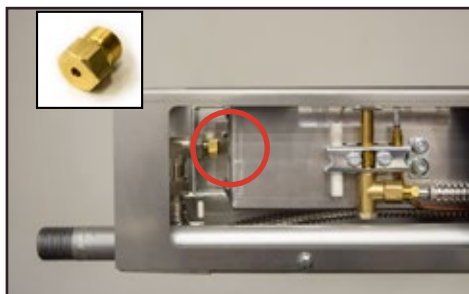
# BURNER CONVERSION

ONLY FOR QUICK 2 PIZZE AND QUICK 4 PIZZE

After having disassembled the burner, (page 20) proceed with replacing the burner's main nozzle.

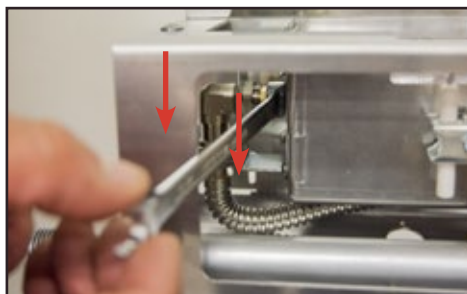
## WARNING

Always contact a qualified technician



### 1 - Locate the nozzle to be replaced

Once you have removed the burner, you will be able to identify the golden nozzle that needs replacing.



### 2 - Replace the nozzle

To remove the nozzle, use an 11mm wrench by unscrewing the nozzle as if it were a normal nut (Rotate the wrench from top to bottom). Then install (screw in) the new nozzle.



### 3 - Restoring the burner

At this point, simply install (screw in) the new nozzle and proceed by installing the burner. **Check for any leaks when carrying out the first lighting.**

<b>OVEN</b>	<b>kW</b>	<b>LPG 30mbar</b>	<b>NATURAL GAS 20mbar</b>
<b>QUICK 2 PIZZE</b>	Next release	Next release	Next release
<b>QUICK 4 PIZZE</b>	30	3,10	4,50

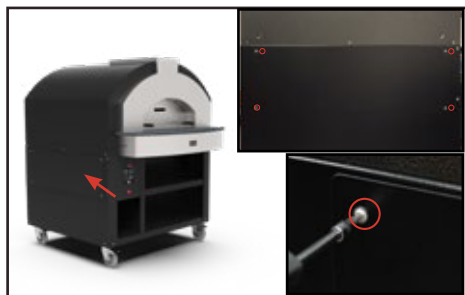
# BURNER ASSEMBLY

LPG-NATURAL GAS

ONLY FOR **QUICK 6 PIZZE**

## WARNING

Always contact a qualified technician



### 1 - Remove the panel located on the left side of the oven base.

Remove the side panel by unscrewing the four screws located at the corners. To do this, use an 4 Allen wrench.

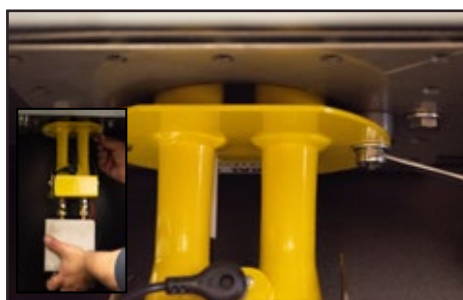


### 2 - Once the panel is removed, you can access the burner



### 3 - Unhook the two pins

Unhook the two pins located in the lower area of the burner by applying light pressure on them.



### 4 - Disassemble the burner fixing bolts

Unscrew the bolts with a 13 wrench. Be careful when releasing the burner from its supports by holding it with your other hand.



**5 - Remove the burner from its housing**



**6 - - Remove the burner from the compartment**

Place the burner horizontally, so as to facilitate its extraction.

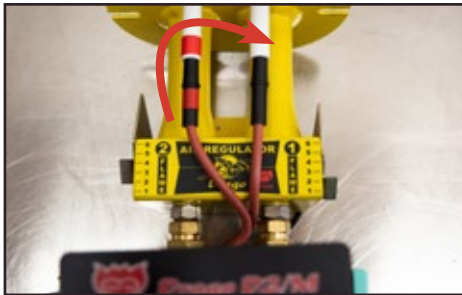
# BURNER CONVERSION

ONLY FOR QUICK 6 PIZZE

After disassembling the burner (page 26) proceeds to conversion.

## WARNING

Always contact a qualified technician



**1 - Place the burner on a surface and rotate it to one side.**



**2 - Remove the screw on the air regulator**

In order to do this, use a 4 allen wrench.



**3 - Move the air regulator**

Move the air regulator with your hands by rotating it on its pin, thus obtaining access to the nozzle.



**4 -Loosen the nozzle**

To do this use an 11 wrench.



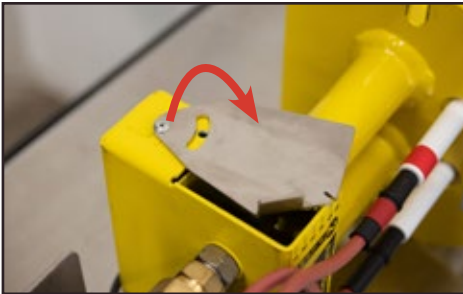
### 5 - Remove the nozzle

Complete the removal of the nozzle using your hands.



### 6 - Replace the nozzle with the one supplied

Secure and tighten the nozzle with your hands first, then with an 11 wrench.



### 7 - Close the air regulator

Repeat the sequence from point 2 to point 7 for both sides.



### 8 - Position the air regulator

Referring to the notch, position the air regulator according to the values shown in the table as necessary, then secure it with the screw.



### 9 - Pay attention to the setting

Follow the directions, paying attention to the distinction FLAME 1 and FLAME 2.

Table on page 30



### 10 - Proceed to reassemble the burner

During the coupling phase, make sure that the stops on the collar and the bolts are correctly centred.

# ADJUSTMENT TABLE FLAME 1 AND FLAME 2

OVEN	LPG 30mbar		NATURAL GAS 20mbar	
	F1	F2	F1	F2
<b>NOZZLES</b>	2,00	2,00	2,75	3,00
<b>AIR</b>	4 5	6	2 3	5 6



## **BEFORE USE**

Remove all plastic film protecting the appliance, blowing hot air to make it easier (hairdryer). Never open with sharp objects.

## **SILL**

Do not use aggressive cleaning products on models that are equipped with a lava stone sill. Water and pure 30% pure alcohol are recommended: alcohol will dissolve the fat found on the stones and the water will capture it. Remember not to use any detergent or degreaser, as the stones absorb liquids.

Use neutral and non-aggressive detergents on models that have stainless steel sills. Simply use ethyl alcohol (or a solution made up of water and alcohol) for routine surface maintenance or to remove food stains or inevitable “finger marks” from stainless steel. The liquid can be sprayed or vaporized directly onto the surface and then dried with a soft, dry cloth.

If there is stubborn dirt, sodium bicarbonate mixed with some hot water is very effective. The result is a thick cream to be spread on the steel, left for a few minutes and then rinsed, drying well with a microfiber cloth. Furthermore, if needed, there are specific products on the market for cleaning steel. Always read the product label and check that it does not contain aggressive agents that could damage the stainless steel.

## **DOOR**

- The oven door is an effective temperature regulator.
- You can also bake pizza with the door closed, checking if it is cooking properly thanks to the light of the fire.
- Handle the door carefully.
- Do not touch the metal parts of the door: open and close with the handle.
- If a butterfly valve is used to adjust the smoke outlet, do not close the door completely. Incorrect use could cause damage to the product.

## **PYROMETER**

### **ONLY FOR QUICK 2-4 PIZZE**

The pyrometer detects the temperature at a given point inside the oven. The value gauged by the pyrometer is only indicative. With experience, you will better assess when the oven is ready for various types of cooking. Gradually, you will have command of your oven and become very adept at choosing the right cooking temperature. The ALFA laser thermometer comes as an optional extra (not included) in particular to measure the superficial temperature of the oven floor. Visit the cooking tools section of our website. >> [AlfaForni.com](http://AlfaForni.com)

# LIGHTING THE OVEN

## ONLY FOR WOOD VERSION

**WARNING: Follow the instructions before turning on the oven.  
Do not use flammable liquids or other fuels to light the oven.  
Make sure that there are no flammable materials near the oven and that the  
minimum safety distance is respected**

### FIRST IGNITION

It is important to carefully control the oven temperature during the first lighting. Condensation may form on the sides of the steel during the first lighting. Due to the evaporation of the humidity contained in the tiles of the refractory surface. Allow the oven to heat up gradually. The time needed will depend on the size of the oven and the type of wood used.

**1 - In the center of the oven or slightly right of center create a cross stacked pile of ALFA Wood using smaller pieces.** Include 2-3 QwikWik brand or your favourite fire-starters to help start the fire quickly.

**2 - Light the QwikWik firestarters to ignite your initial cross stacked wood pile in the oven**

**3 - After the wood is on fire, replace the oven door on the oven warming shelf leaving a small gap of 1-2 inches (3-5 cm) so air can enter the oven and to help keep the fire roaring.** This helps keep the fire in the oven and heat the oven to your desired temperature faster.

**4 - Slowly add larger wood logs to create a larger fire.** Do this for about 15-20 minutes depending on the size of your oven. Larger ovens can take longer to heat up. Do not put too much wood in at one time and replace the door as noted in section 3 to help keep the flame inside the oven.

**5 - After you've built a nice fire and hot bed of coals move them to the left side of the oven with the help of the ember mover.** The fire should be on the opposite side of the thermometer for the most accurate oven chamber temp.

**6 - Clean the refractory floor with the brush tool.**

## **7 - Use an infrared thermometer (not included) to gauge the oven floor temperature**

**8 - When the oven floor is the right temperature you're ready to begin cooking your pizzas!** Cook pizzas with the oven door off and feel free to replace the oven door with the same gap for air as mentioned in section 3 to keep heat and flame in the oven.

## **TURNING OFF**

- To turn the oven off, close the oven door and wait for ash to form.
- When the fire is out and the oven has been completely shut down for 60 minutes or longer and you confirm the coals have cooled down, you can remove the ashes into a fire safe metal ash can.

## **TYPES OF WOOD**

- Use small sized wood pieces that are very dry for lighting.
- Treated wood, pine, resin or scrap woods are strictly prohibited.
- Wet or damp wood can be difficult to start and can pop due to the increased volume of water. This will produce a lot of smoke and ash and less than optimal heat and performance.
- The stainless steel oven does not require excessive amounts of wood.

### **FOR YOUR SAFETY**

- Do not exceed the temperature limit of 500°C (932°F).
- Do not leave the oven unattended when the fire is going.
- To keep constant temp, throw in small quantities of firewood at regular intervals; do not keep adding more logs to avoid a dangerous rise in temperature or flames spilling out of the oven that might damage people or property.

# IGNITION

FOR **QUICK 2 PIZZE** AND **QUICK 4 PIZZE** GAS MODELS ONLY

**WARNING: Before firing up the oven, follow the instructions.**

- Check all gas connections before using the oven.
- Do not lean over the oven when lighting it.
- Keep your face and your body at least 50 cm away from the oven door. There must be no door, when lighting the oven.
- The gas knob must be in the “zero” position.

## FIRST IGNITION

It is important to carefully control the oven temperature during the first lighting. Condensation may form on the sides of the steel during the first lighting. Due to the evaporation of the humidity contained in the tiles of the refractory surface. Allow the oven to heat up gradually. The time needed will depend on the size of the oven and the type of wood used.

1. To ignite the pilot light, press and turn the knob to the star symbol.

2. Press the gas knob and the ignition button at the same time to spark the pilot light.  
N.B. The ignition of the pilot light might need several attempts due to the air in the supply line, so be patient.

3. Once the pilot light is on, release the ignition button but **KEEP PRESSING** the burner knob for about 15 seconds to allow the thermocouple to heat up enough.

4. Release the gas knob and turn it counter-clockwise to high flame setting to heat up the oven.



## OTHER COMMANDS

- To extinguish the flame of the main burner and leave only the pilot light on, turn the knob to the star.
- To switch off the main burner and the pilot light, turn the knob to the "0" position.
- If the flame does not light, release the knob and turn it back to the "0" position, wait for about 3 minutes and repeat the procedure. If it takes several tries to ignite, keep the knob pressed in the ignition position (Fig. 1) for a few minutes in order to drain the gas inside the pipe.

### FOR YOUR SAFETY:

- **Do not exceed the limit temperature of 450°/500°C (840°/932F).**
- **Do not leave the oven unattended when the fire gets going.**
- **Never run the oven full throttle for too long.**
- **Never disconnect the gas pipe or other fittings when the oven is in operation.**
- **Do not touch the external surfaces and the flue during use because they can get too hot.**

## ELECTRONIC BUTTON

ONLY FOR **QUICK 2 PIZZE** AND **QUICK 4 PIZZE** GAS

The ignition button comes with AA battery included. To install it, follow this procedure.

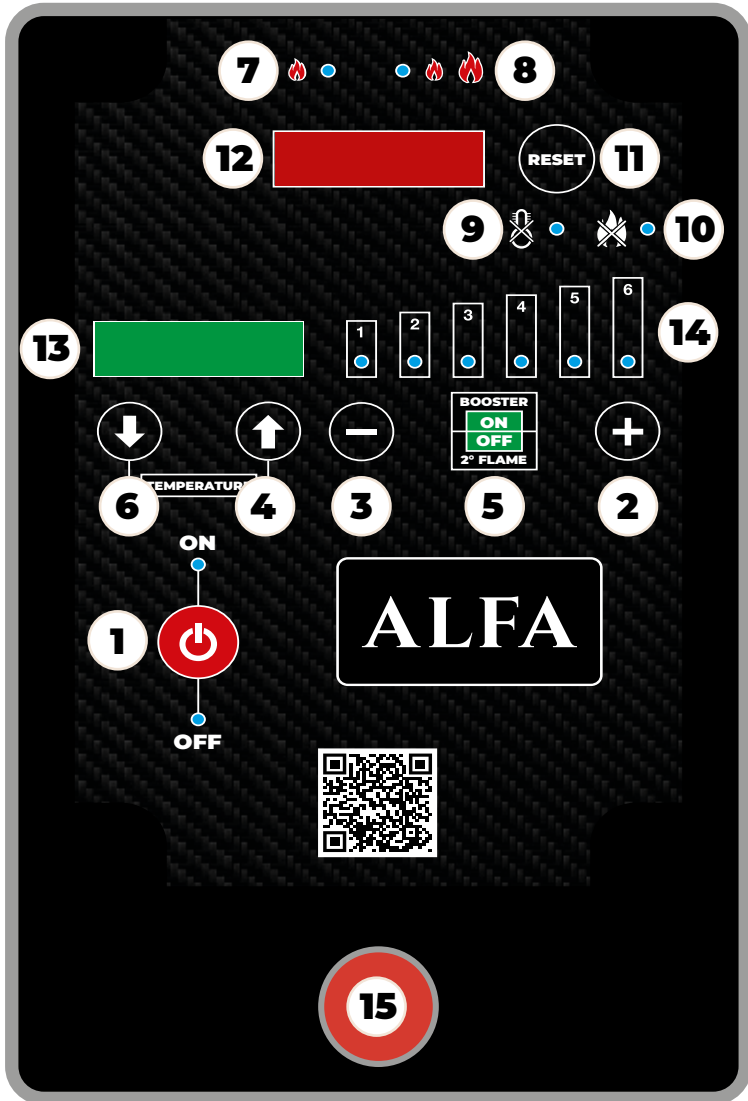
1. Unscrew the button head.
2. Put in the battery.
3. Screw the button head.

Carry out these operations when the oven is off.  
Remove the battery during long periods of inactivity.


















# IGNITION

ONLY FOR QUICK 6 PIZZE GAS OVENS




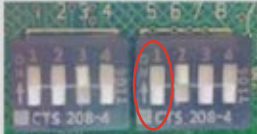
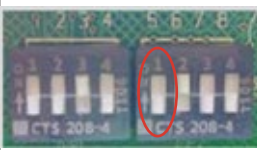

# CONTROL UNIT FUNCTIONS LIST

ONLY FOR QUICK 6 PIZZE GAS

<b>1</b>		Burner on Switch
<b>2</b>		Button to increase the power of the second flame F2".
<b>3</b>		Button to reduce the power of the second flame F2.
<b>4</b>		Button to increase the set temperature.
<b>5</b>		Booster function enable/disable button. Button to turn off and on the second flame manually.
<b>6</b>		Button to decrease the set temperature.
<b>7</b>		First flame mode signal LED.
<b>8</b>		F2 second flame operation signal LED.
<b>9</b>		Faulty temperature probe signal LED.
<b>10</b>		Burner block warning LED.
<b>11</b>		Button to "Reset" (unlock) the burner.
<b>12</b>		Read-out (red) of the internal T° measured by the probe and error messages.
<b>13</b>		Read-out (green) of the set baking T° and control unit information.
<b>14</b>		Second flame (F2) power indicator.
<b>15</b>		Main switch.

# CHANGE UNIT OF MEASUREMENT

CELSIUS / FAHRENHEIT




STEP	PICTURE	ACTION
1		Disconnect the voltage to the control unit from the main switch inside the room.
2		Undo the 4 screws to open the Drago Control Plus control panel.
3		On the back of the control panel identify the terminal block.
4		Acting on the NO 5 LEVER it is possible to change the degree measurement unit: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fahrenheit (°F) degrees are set with the lever in high position.</li><li>• Celsius (°C) degrees are set with the lever in low position.</li></ul>
5		Tighten the screws to fix the cover of the Drago Control Plus control panel back in place.

**IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO MODIFY THE FUSES WITH WIRINGS OR OTHER CONNECTIONS.**





# FIRST IGNITION

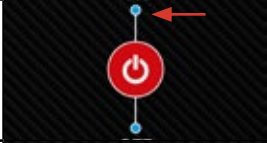

BLOCK / UNBLOCK BURNER

STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the red "MAIN SWITCH"
-		On the green display "OFF" is displayed and the internal temperature of the oven is displayed on the red display.
2		Press the red button to ignite the burner in "ON". On the green display the set temperature or zero is displayed.



**DURING THE FIRST IGNITION, THE BURNER MAY GO INTO LOCKOUT.  
IN CASE OF BLOCK, THE SEQUENCE IS THE FOLLOWING:**

STEP	PICTURE	ACTION
1		The display shows the caption "bLoc" steady on. <b>Note:</b> the burner can attempt start-up 1 time before the "bLoc" caption appears on the green display.
2		Then the burner block red led lights up.

## BURNER RELEASE VIA “RESET” BUTTON

STEP	PICTURE	ACTION
1		Check that the green light of the ON-OFF button is on.
2		Press the “RESET” button. Wait approximately 1 minute for the cycle to restart.
3		If the problem persists, vent the gas pipe and then repeat the unlock procedure. If the problem is not solved, contact the technical service.

## BURNER RELEASE WITH “MAIN SWITCH” SIDE BUTTON




STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the red “MAIN SWITCH” button (located on the left side) to cut off power to the burner.
2		Press the red “MAIN SWITCH” button again (located on the left side) to return power to the burner. The burner will restart automatically.
3		If the problem persists, vent the gas pipe and then repeat the unlock procedure. If the problem is not solved, contact the technical service

# TEMPERATURE AND FLAME ADJUSTMENT

THE MAXIMUM SETTABLE TEMPERATURE IS 450 °C

## CAUTION!

THE SET COOKING TEMPERATURE F2 IS THE SAME AS THE OVEN OPERATING TEMPERATURE.

STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the temperature up button until the temperature to be set shows on the green display. <b>Note: it is rarely necessary to exceed 360°C as set temperature.</b>
2		When the desired temperature is reached, release the arrow key. The Drago Control Plus stores the set temperature, which flashes on the green display.
3		The green display stops flashing and the led related to the operation of the second flame switches on igniting the 2nd flame.

## GAS ADJUSTMENT 1ST FLAME (F1)

Flame F1 is always on when the burner is working, and it carries out two functions only:

- cook pizzas in a preheated oven,
- light up the inside of the baking chamber.

Flame F1 DOES NOT have to heat up the oven, as it is a “maintenance” flame.


The oven working in F1 mode only does not have to raise the T°; instead, the temperature has to gradually decrease by 7°C so that the F2, if it is being used, switches on again, or maintain the same temperature if empty.

The flame F1 stays on, to be visually inspected; the flame forms a small mushroom that reaches the up to the beginning of the oven cupola.

The flame must be soft, silent, blue at the base and yellow at the tip: you need to try

to obtain a flame as yellow and as bright as possible, however stop before soot deposits on the cupola.

Flame F1 has to switch off only in the case where:

- The oven operator switches off the burner using the  "ON/OFF" red button;
- The oven exceeds the limit T° (set in factory at 450°C).
- Intervention of the safety thermostat, vacuum "unsuitable environment".


The adjustment criteria of flame F1 are:

- Increase in the T° (to be avoided); operate on the gas adjustment screw, reducing its flow;
- Amount of light produced;
- Soot (to be avoided).

## 2<sup>ND</sup> FLAME (F2) POWER ADJUSTMENT

The 2<sup>nd</sup> flame (F2) can be manually adjusted in 6 power positions, by pressing the buttons "+" and "-" on the control panel.

This adjustment is designed to lower the 2<sup>nd</sup> flame power during product cooking, in order to prevent the upper part from burning.

STEP	PICTURE	ACTION
1		During the oven heating phase, press the "A" button until position "6" is selected on the "B" indicator, in order to quickly reach the operating temperature.
2		<p>Once the operating temperature has been reached, the high flame turns off, the oven temperature drops (7°C) and then the high flame back on. Adjust, if required, the power of the high flame by using the "+" and "-" buttons depending on work needs.</p> <p>The second flame switch automatically remains active once it has reached the set temperature, but once it restarts with the setting made previously using the "+" and "-" buttons on the scale 1-6.</p>

# FUNCTION BOOSTER





The “Booster” function activates the operation of the 2nd flame F2, at the moment when the oven has reached the set temperature and then switched off.

Once the time programmed in the “Booster” function has expired, the 2nd flame F2 starts to operate again in automatic mode.

The Booster function can only be activated once the oven has reached the set temperature and turned off the 2nd flame F2.

The 2nd flame F2 will not restart until the oven temperature drops to 7°C; in this 7°C range the Booster function can be activated.

The following procedure is used to program the duration of the “Booster” function:

STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the “Booster” button.
2		The programmable time for the Booster function appears on the green display.
3		Press the buttons in the figure to increase or decrease the “Booster” function duration with multiple times of 30 seconds.
3A		Once the function is engaged, you can adjust the power of Flame F2 from 1 to 6 with the “-” and “+” buttons according to your needs. Once the flame power has been set, it will remain in memory for subsequent times.
4		If necessary, turn off the Booster function by holding down the “Booster” button for a few seconds.









# BURNER OPERATION WITH DAMAGED PROBE

## EMERGENCY PROCEDURE







### IMPORTANT!

The emergency procedure must remain active only until the temperature probe has been replaced; then, the normal burner operation must be restored. In the emergency condition, being the temperature probe damaged or not working, it will not detect the temperature inside the oven.



Proceed as follows to operate the burner with the probe damaged:

EMERGENCY PROCEDURE		
STEP	PICTURE	ACTION
1		Press the red "ON/OFF" button to ignite the burner in "ON" the green "ON" LED lights up).
2		Press and HOLD the "Booster" button.
3		Press the "down arrow" button ONCE (always keeping the "Booster" button pressed).
4		Press the "-" button ONCE. (always keeping the "Booster" button pressed).
5		Press the "up arrow" button ONCE. (always keeping the "Booster" button pressed).
6		Press the "+" button ONCE. (always keeping the "Booster" button pressed).
-		The writing "SOS" appears on the red display.
7		Release the "Booster" button.






## BURNER IGNITION (WITH EMERGENCY PROCEDURE ACTIVE)

STEP	PICTURE	ACTION
<b>8</b>		Press the “+” button ONCE.
<b>9</b>		The low flame (within 5/10 seconds) and the corresponding LED light up.
<b>10</b>		Press the “Booster” button.
<b>11</b>		The high flame and related LED light up.
<b>12</b>		Bring the oven to the desired temperature.
<b>10</b>		Press the 'Booster' button to extinguish the high flame.
<b>11</b>		"SOS" appears in the red display.

## BURNER SWITCH-OFF (WITH EMERGENCY PROCEDURE ACTIVE)

<b>12</b>		Press the “+” button ONCE to turn off the burner.
-		<p><b>CAUTION!</b>            DO NOT SWITCH OFF THE BURNER USING THE RED SWITCH “MAIN SWITCH” (on the left), OTHERWISE IT WILL BE NECESSARY TO REPEAT THE ENTIRE EMERGENCY PROCEDURE.</p>

# ERROR MESSAGES

COMMUNICATION	PICTURE
BLOC: burner locked	
AL01: probe fault	
CC01: Drago Control Plus control panel / modulating valve on burner fault	
Err1: the Drago Control Plus control panel plugs are not connected correctly	
---- (4 LINES): probe fault	



# CARE AND MAINTENANCE

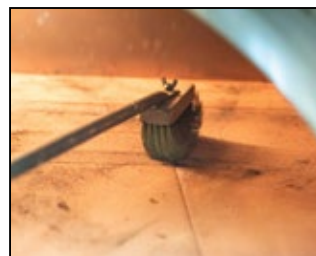
MAINTENANCE CALENDAR		
	CLEANING	TIME SCHEDULE
1	Combustion chamber	Every use
2	Cooking floor	Every use
3	Oven outside	Weekly
4	Stainless-steel parts	Weekly
5	Steel protection	Monthly
6	Burner	Monthly
7	Nozzles	Yearly
8	Rust spots	Biennially

## 1. Clean the combustion chamber.

Pyrolysis 500°C (932°F). The Alfa ovens clean themselves thanks to a process called pyrolysis (pyro “fire” + lysis “separating”). It is a procedure that uses very high heat to decompose organic materials and to transform them into volatile compounds. To activate pyrolysis we suggest you keep the temperature at 500°C (932°F) for 2-3 minutes.



**2. Clean the cooking floor.** Once the pyrolysis is finished, wait for the oven to cool down and remove any food residues with the help of a brush and a damp cloth. You should clean your oven floor after each use.



**3. Clean the oven outside.** Like all 304 stainless and powder-coat products, Alfa ovens are built to withstand adverse weather conditions including salt air corrosion as long as punctual and effective maintenance is ensured. To clean stainless steel, use a soft cloth soaked in a solution of water and soap or alternatively with baking soda and dish detergent. Rub gently when the oven is completely cold.

**IMPORTANT:** always check the certification of the product you use and that the components are those declared.

**ATTENTION:** Steels subjected to high temperatures and direct flames tend to change colour on the surface.



#### 4. Clean the stainless-steel parts.

ALFA ovens are made with 304 stainless-steel outside and 253 stainless-steel inside. To clean these parts, we recommend that you use a stainless-steel cleaner. Please carefully read the warnings and the instructions. Do not use detergents containing acids, white spirit or xylene. Rinse well after cleaning the oven.



**5. Protect stainless steel.** To better protect the stainless-steel parts, we suggest using Vaseline or olive oil or baby oil as substitutes. In the case of beach front installations, to avoid salty air corrosion and white thin layers, often clean the oven with fresh water.



**6. Gas burner.** The gas burner must be cleaned from time to time by removing food residues with the help of a brush. When cleaning valves and burners, be careful not to damage the burner and not to enlarge the holes.

**7. Clean the nozzles** at least once a year to prevent them from clogging thus reducing the gas flow (contact qualified persons).

**8. Remove rust spots.** Stainless steel is rust-proof but in some cases (humidity, salty air, sea spray...) some rust stains might appear. Use a rust remover to make your oven shiny and new once again.



# CARE AND MAINTENANCE

## SPECIFICATIONS FOR WOOD-FIRED OVENS

- Before lighting the oven make sure that **the chimney flue is unobstructed** and that any previous ash has been removed.
- When the fire is out and the oven is cold, collect the ash from previous cooking with a wire brush and a shovel.
- The oven can be used all year round; in the winter months, heat the oven with a small fire to avoid thermal shock due to humidity.
- **Creosote** - Formation and need for removal. When the wood is burned slowly, it produces organic vapours which combine with moisture to form creosote. Creosote vapours condense in the flue and accumulate on the inner surface of the flue.
- The chimney should be **inspected** at least twice a year for creosote build-up. When you observe excessive creosote, it should be removed to reduce the risk of fire.
- **Remove and sweep the chimney flue** once a year: birds nesting in it or other obstructions can lead to hazardous blockages.
-

# TROUBLESHOOTING

## WOOD-FIRED OVENS

<b>THE OVEN SMOKES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the firewood is not too wet and the embers are not unburned.</li><li>- Make sure that you start a fire with a strong and constant flame so as to achieve complete combustion.</li><li>- If the oven is installed indoors, check that the chimney flue is not clogged and that the bends are no greater than 45 degrees. Also verify that the air vents are working. Close the oven door when you are doing it.</li></ul>
<b>THE OVEN DOES NOT HEAT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the fire is on one side of the oven and not near the mouth.</li><li>- Heat up the oven with a strong fire for 20 minutes.</li><li>- Do not stack firewood on top of the glowing embers.</li><li>- Gradually add wood to the fire.</li></ul>
<b>THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that no moisture or water have seeped into the oven.</li><li>- Maybe you are lighting the oven for the first time, or you are doing it after the oven stood idle for too long.</li><li>- Refrain from making short-lived fires that would not heat the oven thoroughly.</li></ul>
<b>THE FLAMES SPILL OUT OF THE OVEN OR OF THE CHIMNEY CAP</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Make sure the fire does not get too strong and put out the flames spilling out of the oven by leaving the door ajar.</li></ul>
<b>THE OVEN DOES NOT COOK AS YOU WOULD LIKE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the oven is at the right temperature.</li><li>- Make sure that the oven maintains the ideal temperature throughout the cooking. Use the door as a temperature control; open or close it to raise or lower the heat.</li></ul>

# TROUBLESHOOTING

## GAS-FIRED OVENS

<b>THE OVEN COOLS DOWN TOO EARLY</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that no moisture or water have seeped into the oven.</li><li>- Maybe you are lighting the oven for the first time, or you are doing it after the oven stood idle for too long.</li><li>- Refrain from making short-lived fires that would not heat the oven thoroughly.</li><li>- Check that the gas burner is working and close the door.</li></ul>
<b>THE OVEN DOES NOT COOK AS YOU WOULD LIKE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the oven is at the right temperature.</li><li>- Heat up the oven with a strong fire for 10 minutes.</li><li>- Make sure that the oven maintains the ideal temperature throughout the cooking. Use the door as a temperature control; open or close it to raise or lower the heat.</li><li>- If the nozzles are clogged, contact a qualified gas technician.</li></ul>
<b>THE NOZZLES ARE CLOGGED</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contact an expert maintenance technician.</li></ul>
<b>THE FLAME DOES NOT IGNITE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Check that the thermocouple is intact and functioning.</li><li>- Verify that the thermocouple is mounted near the pilot.</li><li>- Check correct gas pressure.</li><li>- Make sure you have fitted the correct pressure regulator.</li></ul>

**For expert advice, contact us at [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com).**

**Alfa is not responsible for veins, scratches or hairline cracks in the oven floor as they are an intrinsic property of the material.**

**If you need any assistance, feel free to contact us at [info@alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com) or call the number +39.0775.7821**

Country	Pressure
Albania	30 mbar
Andorra	30 mbar
Armenia	30 mbar
Austria	50 mbar
Azerbaijan	30 mbar
Belgium	30 mbar
Belarus	30 mbar
Bosnia and Herz.	30 mbar
Bulgaria	30 mbar
Cyprus	30 mbar
Vatican City	30 mbar
Croatia	30 mbar
Denmark	30 mbar
Estonia	30 mbar
Finland	30 mbar
France	30 mbar
Georgia	30 mbar
Germany	50 mbar
Greece	30 mbar
Ireland	30 mbar
Iceland	30 mbar
Italy	30 mbar
Kazakhstan	30 mbar
Latvia	30 mbar
Liechtenstein	50 mbar
Lithuania	37 mbar
Luxembourg	30 mbar
Macedonia	30 mbar
Malta	30 mbar
Moldova	30 mbar
Monaco	30 mbar

Country	Pressure
Montenegro	30 mbar
Norway	30 mbar
Netherlands	30 mbar
Poland	37 mbar
Portugal	30 mbar
UK	37 mbar
Czech Rep.	30 mbar
Romania	30 mbar
Russia	30 mbar
Serbia	30 mbar
Slovakia	30 mbar
Slovenia	30 mbar
Spain	30 mbar
Sweden	30-37-50 mbar
Switzerland	50 Mbar
Turkey	30-37 mbar
Ukraine	30 mbar
Hungary	30 mbar
USA	27,5 mbar
Canada	27,5 mbar
South Africa	28 mbar
Australia	27,5 mbar
New zealand	27,5 mbar
Israel	30 mbar
Mexico	30 mbar
Brazil	28 mbar
Costa Rica	30 mbar
Venezuela	30 mbar
Peru	30 mbar
Singapore	30 mbar



# WARRANTY



ALFA professional ovens are covered by a legally-required 12-month warranty against conformity defects. Good maintenance and proper use of the product will contribute to extending its lifespan.

The time limit for reporting defects is 8 days from their discovery.

For legal warranty regulations, please refer to the provisions of the individual national legislation of reference.

**YOU ARE REQUESTED TO KEEP THE PURCHASE RECEIPT OR INVOICE TO SHOW TO THE RETAILER. WE ADVISE YOU TO WRITE DOWN BELOW THE SERIAL NUMBER YOU WILL FIND ON THE IDENTIFICATION LABEL ON THE BACK OF THE PRODUCT.**

**In case of any warranty claims, please contact your dealer only. Under the Warranty, ALFA undertakes to remedy any faults and malfunctions which are demonstrably related to material or manufacturing defects. ALFA shall be entitled to decide, on a case-by-case basis, whether to repair the product, to replace it or to substitute defective parts, without prejudice to business agreements and national legislation of reference.**

**We recommend the exclusive use of ALFA branded spare parts**



## The warranty does not cover the following:

Damage caused by the carrier in the event of such damage not being indicated immediately on the transport document by marking the product "accepted with reservation" upon receipt and immediately contacting the seller for further clarification;

The case of the oven not being properly used and installed as described in this manual. In particular, in the event of the oven needing to be recessed at the time of installation, please follow the correct procedures indicated in this manual under penalty of invalidating the warranty;

The case of the oven being tampered with in any way, whether intentionally or unintentionally, or altered so it is no longer in the condition it was when the product was delivered;

The case of damage to the product due to obstruction of all smoke/fume outlets;

Failure to observe the proper product maintenance and cleaning instructions as set out in the manual;

Damage to the burner due to cooking residues or damage in cases where fuel other than that recommended has been used, e.g. use of liquid barbecue charcoal, chemicals or other fuel;

The case of components being used which have not been manufactured or recommended by Alfa;

The case of damage being the result of the use of chemicals inside or outside the oven;

Damage due to exceeding the temperature indicated by the pyrometer

provided, over

500°C (932° F), due to improper use of wood fuel;

The case of the label on the back of the product being removed, altered or erased;

The case of normal wear and tear of the product due to professional use;

Possible oxidation of the steel due to exposure to saline environments or near the sea.

Alfa specifies that possible oxidation is not due to quality defects in the product, but to intrinsic chemical-physical characteristics of steel in the event of prolonged exposure near saline environments;

Possible deterioration of the paint due to prolonged contact with flames;

Small surface imperfections on painted or aesthetic parts that do not affect the normal use of the product;

Accessory parts supplied with the product, such as the door;

Floors and underfloor insulation are not covered by the warranty. Alfa ovens are however supplied with a replacement floor;

As regards electrically powered products, the warranty does not cover light bulbs and any damage due to over voltage or the use of a power supply with inadequate power output and/or voltage;

The cost of the labour required to carry out the work under warranty.



**SCARICA IL MANUALE D'USO**  
**[www.alfaforni.com/user-manual-quick.php](http://www.alfaforni.com/user-manual-quick.php)**

# Indice

AVVERTENZE.....	60
INSTALLAZIONE.....	64
BASE.....	66
INSTALLAZIONE A PARETE.....	68
CANNA FUMARIA.....	70
VENTILAZIONE E AREAZIONE.....	71
COLLEGAMENTO GPL.....	74
COLLEGAMENTO METANO.....	76
SMONTAGGIO BRUCIATORE Q2-4P.....	78
CONVERSIONE BRUCIATORE Q2-4P.....	82
MONTAGGIO BRUCIATORE Q6P.....	84
CONVERSIONE Q6P.....	86
PRIMA DELL'UTILIZZO.....	89
ACCENSIONE LEGNA.....	90
ACCENSIONE Q2-4P GAS.....	92
ACCENSIONE Q6P GAS.....	94
CENTRALINA Q6P.....	96
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	105
RISOLUZIONE ANOMALIE.....	108
TABELLA PRESSIONE-PAESE.....	110
GARANZIA.....	112

# AVVERTENZE GENERALI

**ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi.**

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

## LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO.

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, n° matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non utilizzare il forno.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi. Per facilitarne il distacco è consigliabile utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale di persone qualificate.
- I forni pronti in acciaio inox Alfa Forni, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati di acciaio, potrebbe surriscaldarsi all'esterno.
- Nelle fasi di accensione è possibile che si verifichino dei piccoli rumori sordi, questo non deve destare preoccupazione, infatti si tratta solamente del materiale che si adatta al cambiamento di temperatura.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare normali prodotti non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido o in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti in materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale e causare danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore e dalle scintille.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per bloccare il forno una volta posizionato e durante l'uso.
- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono



- generare delle sovrappressioni all'interno dei contenitori creando pericoli di scoppio.
- Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno, ove presente.
  - Manovrare lo sportello impugnando i manici.
  - Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
  - Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
  - Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
  - Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
  - Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
  - Non usare fiamme libere vicino al forno.
  - Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino al loro spegnimento.
  - Nel caso in cui del grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
  - Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
  - Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura
  - Non sollevare il forno dal davanzale o dal frontale.
  - Non fare fuoco eccessivo che fuoriesce dalla bocca del forno.
  - Non spegnere il fuoco gettando acqua all'interno del forno.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.**



**SCARICA IL MANUALE D'USO**  
**[www.alfaforni.com/user-manual-quick.php](http://www.alfaforni.com/user-manual-quick.php)**

**LEGGERE SEMPRE IL MANUALE UTENTE COMPLETO.**  
**Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)**

# AVVERTENZE DI SICUREZZA

## LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

**UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO E' DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE. È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.**

**PER LA VOSTRA SICUREZZA:** Non depositare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi. Mantenere l'area sottostante e circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili.

**ATTENZIONE:** Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi.

## ATTENZIONE

**Non chinarsi sul forno durante l'accensione; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50cm dalla bocca del forno.**

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.**

# AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella espressamente indicata.
- Non usare nessun combustibile oltre la legna.
- Non lanciare i ciocchi di legna nel forno ma appoggiarli.

**NON USARE MAI TROPPIA LEGNA CHE FACCIAMO FUORIUSCIRE FIAMME DAL COMIGNOLO E DALLA BOCCA DEL FORNO. CIÒ PUÒ' CAUSARE DANNI AL PRODOTTO, LESIONI O MORTE E INVALIDARE LA GARANZIA.**

# AVVERTENZE SICUREZZA

SOLO PER MODELLI A GAS

**ATTENZIONE: Ogni volta che si spegne il forno a gas bisogna attendere che la termocoppia si raffreddi completamente per essere sicuri che si chiuda il passaggio del gas.**

Pertanto NON lasciare MAI la manopola al minimo o massimo prima che la sonda si sia raffreddata; questo potrebbe causare una fuoriuscita incontrollata del gas e al momento dell'accensione creare un'esplosione.

**LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI, O DANNI ALLE COSE.**

## **ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:**

1. Chiudere immediatamente il gas.
2. Spegnerne eventuali fiamme libere.
3. Aprire lo sportello del forno.
4. Consultare un tecnico specializzato.

- **Il prodotto deve essere installato da persone qualificate.**
- Se il forno viene installato all'interno di un locale, assicurarsi che vi sia l'adeguata ventilazione per evitare concentrazioni di gas.
- Per l'allacciamento del regolatore seguire le istruzioni.
- Non riporre nelle vicinanze bombole di gas inutilizzate.
- Dopo un periodo di inattività verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.
- Il forno può essere convertito da GPL a Metano e viceversa tramite l'apposito Kit fornito da Alfa Forni. La conversione deve essere fatta da personale specializzato e con solo materiale ALFA.
- Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con valvola danneggiata.
- Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. Questa andrà quindi trasportata e conservata tenendo conto di ciò.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni (vedi data di scadenza).
- Non attorcigliare il tubo flessibile (non in dotazione).
- Se il forno non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Qualora sentiate rumori forti o odore di gas fate areare il forno per qualche minuto prima di accenderlo di nuovo.
- I piedini in dotazione devono sempre essere montati.

# INSTALLAZIONE



**QUESTO APPARECCHIO NON PUÒ ESSERE RIVESTITO. INCASSARE IL FORNO SOLO CON MATERIALI IGNIFUGHI.**

**LA PARTE SUPERIORE DEL FORNO NON PUÒ ESSERE INCASSATA E DEVE RIMANERE LIBERA DA ARREDI CHE NE POTREBBERO COMPROMETTERE LA CORRETTA VENTILAZIONE.**

**LASCIARE SPAZI ADEGUATI DI MANOVRA PER LA MANUTENZIONE**

- **ATTENZIONE:** non riempire gli spazi di aria necessari con isolamento o altri materiali
- Quando questo forno non è correttamente installato, può provocare incendi. Per ridurre il rischio di incendio, seguire le istruzioni di installazione.
- Leggere questo manuale per intero prima di installare il forno. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni, ferite, o anche morte.
- Lasciare libero il bruciatore anteriormente e posteriormente per una corretta manutenzione.
- Togliere i blocchi all'interno della camera del forno utilizzati per il trasporto.

## **ATTENZIONE**

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno

**IMPORTANTE:** Si raccomanda di posizionare il forno durante l'utilizzo a sufficiente distanza da materiali infiammabili o che possano danneggiarsi con il calore

## **IMPORTANTE**

**Posizionare il forno al riparo da vento o forti correnti d'aria**

## **PER LA VOSTRA SICUREZZA**

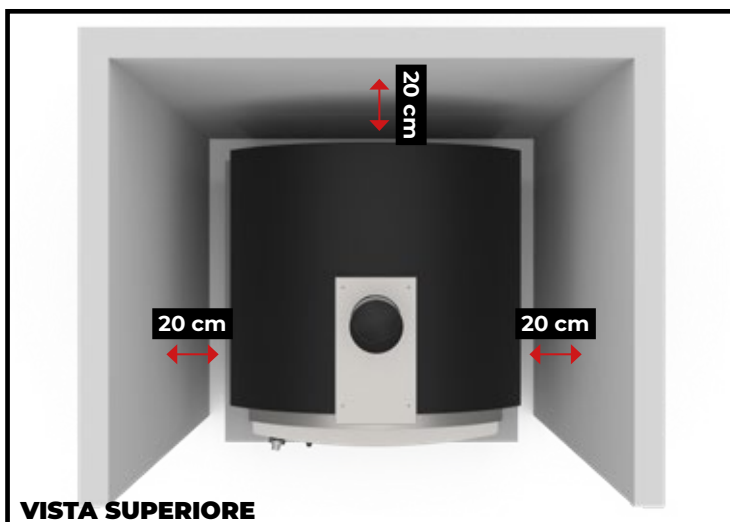
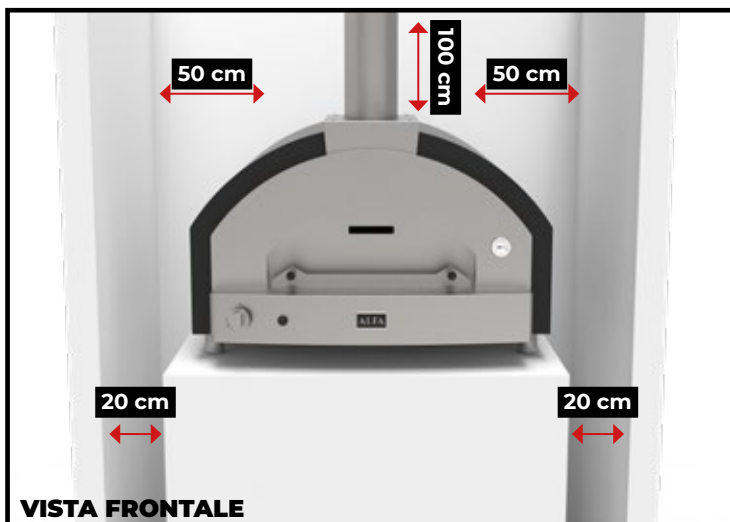
**Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia perfettamente stabile. Movimenti involontari durante l'utilizzo possono risultare molto pericolosi per cose e persone**

**IMPORTANTE:** Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature. Aumentare la distanza minima a 50 cm attorno alla canna fumaria e a 1 m dalla parte superiore del forno.



**I FORNI IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI  
IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE** (per il peso fare riferimento  
alla scheda tecnica del prodotto allegata al manuale), **SE PRESENTI, REGOLARE I  
PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APOGGIO.**

**Per agevolare la movimentazione, è consigliato rimuovere  
le tavole poste all'interno della camera di combustione.**



# BASE

- Montaggio corretto: Prima di utilizzare la base, verificare che tutte le viti e le parti siano ben serrate per garantire la stabilità e la sicurezza durante l'uso.
- Capacità di carico: Rispettare il limite di peso indicato per la base per forno con ruote. Non sovraccaricare la base altrimenti potrebbe causare danni alle ruote o provocare il ribaltamento del forno.
- Superficie di posizionamento: Assicurarsi di posizionare la base per forno su una superficie piana e stabile. Evitare di collocarla su superfici scivolose o instabili che potrebbero causare il ribaltamento del forno.
- Bloccaggio delle ruote: La base per forno è dotata di ruote con freno, assicurarsi di bloccare le ruote quando il forno è in posizione per evitare spostamenti indesiderati durante l'utilizzo. Controllare periodicamente lo stato delle ruote, assicurandosi che siano in buone condizioni e che rotolino senza ostacoli. Lubrificare le parti mobili e pulire la base per forno regolarmente per evitare l'accumulo di polvere e sporco.
- Uso sicuro: Utilizzare la base per forno con ruote solo per lo scopo previsto, cioè per supportare e facilitare il movimento del forno. Non utilizzarla come scala o supporto per altri oggetti pesanti.



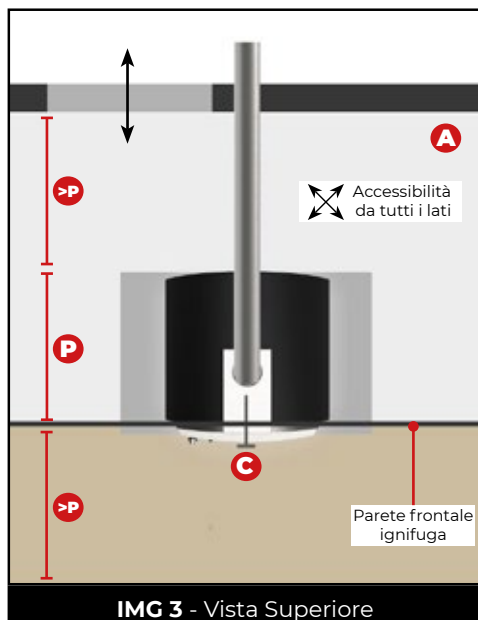
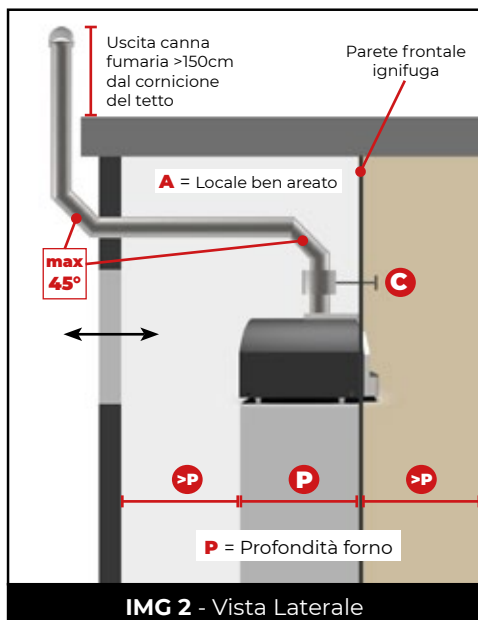
# INSTALLAZIONE

## DIETRO UNA PARETE



**ATTENZIONE:**  
**L'INCASSO È DA INTENDERSI COME**  
**INSTALLAZIONE DIETRO UNA PARETE**

- Il forno può essere installato dietro una parete ignifuga lasciando liberi e accessibili i lati non a vista del forno. (Vedi IMG 3)
- Il bruciatore può essere estratto dalla parte anteriore o posteriore quindi in ogni caso lasciare uno spazio adeguato all'estrazione. (Vedi IMG 2)
- Non coprire il forno con materiali che causerebbero un surriscaldamento eccessivo della parte esterna del forno con conseguente possibile deterioramento della vernice
- Prevedere almeno 2cm di aria intorno al forno nella parte frontale (Vedi IMG 1) per garantire una facile estrazione in caso di necessità.
- Il locale deve essere ben aerato predisponendo prese di aria idonee. Vedi sezione ventilazione a pag. 71 . La mancanza di ricircolo d'aria specie nei forni a gas causa malfunzionamenti
- Utilizzare materiali ignifughi per la realizzazione della parete. (Vedi IMG 1)
- Per l'uscita fumi fare riferimento alla sezione venting a pagina 73. Prevedere l'installazione di una valvola a farfalla con la possibilità di manovra
- La canna fumaria deve sporgere almeno 150cm dalla parte più alta del tetto per evitare che i fumi possano invadere i piani superiori
- Installare il forno su base. In caso di installazioni su un piano avvitare i piedini.



# CANNA FUMARIA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- I modelli a legna devono essere collegati ad un sistema di evacuazione fumi, lo scarico deve essere a tenuta
- La canna fumaria per regola deve servire solo un forno, collegarne più di uno ad una sola canna potrebbe compromettere una regolare fuoriuscita dei fumi.
- Una canna fumaria ben fatta non deve contenere troppi snodi, le curve a gomito con angolo maggiore di 45° sono da evitare assolutamente ai fini della corretta fuoriuscita dei fumi.

## VALVOLA A FARFALLA

- In caso di tiraggio eccessivo del forno prevedere una valvola di regolazione del tiraggio (Accessorio ALFA).
- La valvola non viene fornita in dotazione con il forno, per ulteriori informazioni visitare il sito [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)
- La valvola può essere utilizzata per accelerare il riscaldamento del forno e per il mantenimento costante della temperatura all'interno della camera di combustione.
- Non chiudere completamente lo sportello con la valvola chiusa, questo potrebbe surriscaldare oltre il limite consentito il forno causando danni irreparabili al prodotto.
- **ATTENZIONE:** la superficie della valvola può diventare molto calda.
- **ATTENZIONE:** per l'apertura e la chiusura della valvola dotarsi di un guanto in quanto la manopola può raggiungere temperature elevate.
- Un uso scorretto o inappropriato della valvola può causare danni al forno e/o a persone e cose. Alfa non risponde di danni legati al non corretto utilizzo della valvola.
- La valvola realizzata in acciaio inox 304 può variare il suo colore quando sottoposta ad alte temperature, si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.



# **VENTILAZIONE E AERAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE**

SOLO PER MODELLI A GAS

## **1. VENTILAZIONE**

Gli apparecchi a gas devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze nell'aria.

### **1.1 VENTILAZIONE NATURALE**

La ventilazione naturale si può realizzare tramite una o più aperture permanenti su pareti/finestre/infissi o attraverso condotti di ventilazione. La superficie netta delle aperture di ventilazione deve essere almeno di 300 cm<sup>2</sup>.

Le aperture di ventilazione possono essere realizzate nella muratura, sulle porte o sugli elementi finestrati di pareti del locale d'installazione o del locale per l'aria comburente rivolte verso l'esterno, possono essere ricavate maggiorando la fessura tra porte rivolte verso l'esterno e il pavimento del locale di installazione o del locale per l'aria comburente, oppure possono essere realizzate su serramenti rivolti verso l'esterno, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

La ventilazione del locale di installazione può essere altresì assicurata da un condotto di ventilazione singolo o condotti collettivi, purché tale canalizzazione sia impermeabile ai fumi e ai gas oltre che priva di cambi di direzione a spigoli vivi.

Nel caso di ventilazione indiretta del locale di installazione di apparecchi utilizzatori a gas, la circolazione dell'aria tra locali comunicanti può essere assicurata mediante più aperture di transito dell'aria, prevedere sezioni nette non minori di 200 cm<sup>2</sup>.

Tali aperture possono essere realizzate nella muratura o nelle porte delle pareti comuni ai locali interessati, oppure possono essere ricavate maggiorando la fessura tra le porte interne e il pavimento dei locali medesimi, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

## **ATTENZIONE**

**Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato**

## 1.2 VENTILAZIONE FORZATA

La ventilazione forzata può essere ottenuta tramite sistemi dotati di elettroventilatore. La portata effettiva deve essere non minore di 1,72 m<sup>3</sup>/h per ogni kW.

La velocità dell'aria in prossimità degli apparecchi installati non deve recare disturbo agli operatori ed in particolare deve avere le seguenti caratteristiche:

- velocità dell'aria a bordo cappa deve essere compresa tra 0,25 m/s e 0,50 m/s;
- velocità dell'aria di reintegro minore o uguale a 0,15 m/s fino a 2 m dal piano di calpestio.

Le aperture per afflusso dell'aria nei locali, ricavate verso l'esterno, devono avere le caratteristiche seguenti:

- essere situate in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria;
- essere protette con griglie;
- per gli impianti GPL, almeno 1/5 della superficie d'aerazione naturale, con un minimo di 100 cm<sup>2</sup>, deve essere ricavato a quota pavimento dato che il GPL è un gas pesante che tende a depositare a terra

## 2. AERAZIONE

L'aerazione necessaria può essere ottenuta mediante la realizzazione di uno dei sistemi descritti ai paragrafi successivi.

### 2.1 SISTEMA DI AERAZIONE FORZATA

La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a 1,72 m<sup>3</sup>/h per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione, ferma restando la possibilità di dimensionare il ricambio di aria del locale di installazione per altri fini non esclusivamente legati alla sicurezza degli impianti alimentati a combustibile gassoso.

L'erogazione del gas alle apparecchiature deve essere direttamente asservita ai sistemi stessi e deve interrompersi nel caso in cui la portata di aria scenda al di sotto del valore sopra prescritto. La riammissione del gas deve essere consentita solo manualmente.

## **ATTENZIONE**

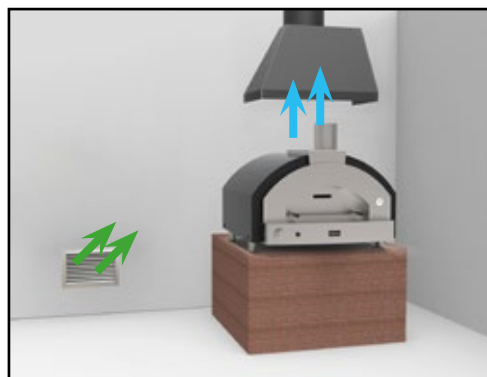
**Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato**



## 2.2 SISTEMA DI AERAZIONE NATURALE

2.2.1 Portata termica nominale complessiva non maggiore di 15 kW tramite aperture permanenti, rivolte verso l'esterno, nel locale d'installazione degli apparecchi. La superficie netta delle aperture o della sezione non minore di 100 cm<sup>2</sup>;

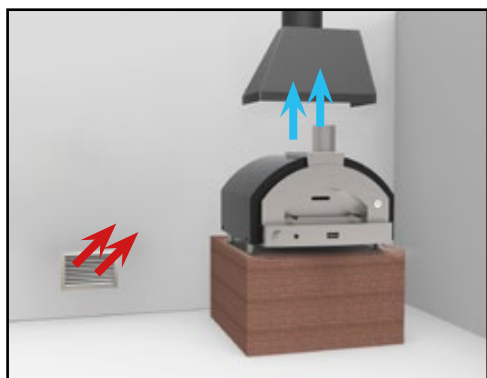
2.2.2 Portata termica nominale complessiva non maggiore di 35 kW tramite cappe collegate ad apposito camino o condotto intubato a tiraggio naturale opportunamente dimensionata secondo la norma vigente nel paese di installazione.



➔ VENTILAZIONE NATURALE -  $S=300\text{cm}^2$   
➔ AERAZIONE FORZATA -  $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILAZIONE NATURALE -  $S=300\text{cm}^2$   
➔ AERAZIONE NATURALE -  $S>100\text{cm}^2$



➔ VENTILAZIONE FORZATA -  $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$   
➔ AERAZIONE FORZATA -  $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILAZIONE FORZATA -  $1,72\text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$   
➔ AERAZIONE NATURALE -  $S>100\text{cm}^2$

# COLLEGAMENTO

SOLO PER MODELLI GPL

## COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL

Collegare il tubo flessibile sul retro del prodotto

### REGOLATORE DI PRESSIONE e TUBO FLESSIBILE

(non fornito in dotazione):

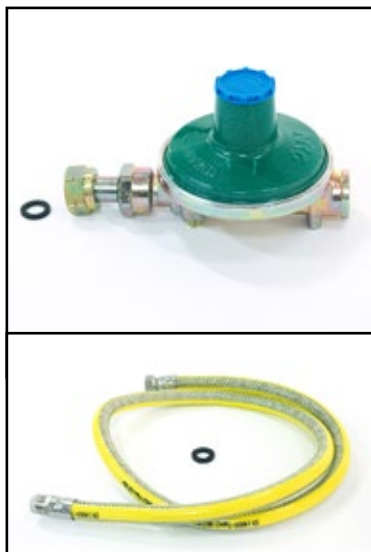
- Portata consigliata: 4Kg/h
- Diametro 1/2"
- Lunghezza 1,5 metri
- Pressione di esercizio: **tabella pagina 110**

### BOMBOLA

- Si consiglia di utilizzare una bombola superiore ai 20kg

### ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo di una bombola a gas GPL.

- Utilizzare un regolatore di pressione adeguato (non fornito in dotazione) con funzionamento a seconda delle pressioni e delle norme vigenti nel paese di installazione. Si consiglia di sostituire il tubo flessibile ogni 2 anni.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL
- Assicurarsi che la bombola di gas sia posizionata in ambienti ventilati e che sia lontana da altri oggetti.
- Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al forno a gas
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 50°C (120°F) (troppo calde da maneggiare. Ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL o del regolatore sia chiusa. La sostituzione della bombola deve essere fatta lontano da fonti di calore e a forno spento
- È consigliabile sostituire il tubo del gas periodicamente, rispettando la scadenza indicata
- Utilizzare solo bombole GPL.
- Nel caso di collegamento del forno al serbatoio esterno verificare la pressione in



ingresso al forno per un corretto funzionamento e al fine di evitare danneggiamenti al bruciatore.

- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.
- Si raccomanda di collegare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.



**1.** Avvitare il regolatore del gas nella valvola della bombola e, a mano, girare in verso antiorario il bullone. Aiutarsi con una chiave apposita per regolatore del gas per il perfetto serraggio e per evitare di danneggiare la guarnizione della valvola compromettendo la tenuta stagna.



**2.** Collegare il tubo flessibile con il regolatore di pressione.



**3.** Avvitare il tubo flessibile al forno e aiutarsi con una chiave apposita per il perfetto serraggio.

**4.** Si consiglia di applicare su tutti i punti di raccordo un po' di soluzione acqua e sapone. Aprire la valvola della bombola del gas, senza però accendere ancora l'apparecchio collegato. Controllare che non si formino bollicine nel punto in cui avete applicato la soluzione acqua e sapone, solo dopo potete accendere l'apparecchio.

Se si evidenziasse delle perdite, dovete sostituire adeguatamente l'elemento interessato.

**5.** Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte posteriore del forno.

# COLLEGAMENTO

SOLO PER MODELLI A METANO

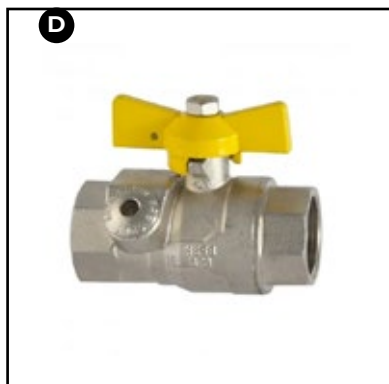
## ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

**Assicurarsi che il forno abbia una linea metano dedicata e che la pressione sia adeguata al funzionamento del forno.**

### ALIMENTAZIONE

- L'alimentazione del gas metano deve essere effettuata con **(A) tubo zincato Ø 1/2"** o **(B) tubo rame** equivalente, in corrispondenza del foro d'ingresso bruciatore. In alternativa utilizzare un **(C) tubo flessibile** di connessione tra forno e alimentazione a muro.
- Prevedere d'installare a monte in posizione adeguata il **(D) rubinetto di intercettazione gas**
- Collegare il tubo sul retro del prodotto



### ATTENZIONE: Seguire questi consigli per l'utilizzo corretto del vostro forno.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione gas sia chiuso nei momenti di inutilizzo e durante le fasi di pulizia e manutenzione.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas ogni 2-3 anni.
- Non attorcigliare il tubo del gas.
- Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il forno.



**1.** Consigliamo di installare un rubinetto di intercettazione tra l'alimentazione a muro e il tubo di connessione al forno.



**2.** Collegare il tubo flessibile all'alimentazione a muro.



**3.** Avvitare il tubo flessibile al forno e aiutarsi con una chiave apposita per il perfetto serraggio.

# SMONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO

SOLO PER MODELLI  
**QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE**

Si può procedere allo smontaggio del bruciatore sia dalla parte frontale che della parte posteriore.

## SMONTAGGIO FRONTALE

In questo caso sarà necessario rimuovere il davanzale del forno. Se il forno è stato incassato e non si ha la possibilità di rimuovere la connessione gas presente nella parte posteriore (punto 2), sarà necessario aver installato un tubo del gas abbastanza lungo che consenta di sfilare completamente il bruciatore.

## SMONTAGGIO POSTERIORE

Per procedere allo smontaggio del bruciatore dalla parte posteriore del forno, seguire le istruzioni a pagina 80.

# PROCEDURA SMONTAGGIO BRUCIATORE FRONTALE

SOLO PER MODELLI **QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE**

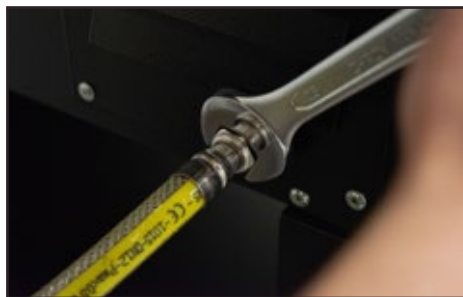
## ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



### 1 - Chiudere il gas

Prima di iniziare assicurarsi che il flusso del gas sia interrotto. Quindi chiudere il rubinetto della rete gas o la bombola del gpl.



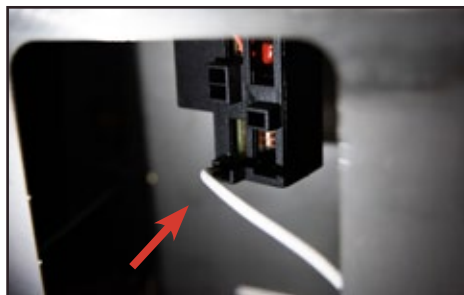
### 2 - Svitare e rimuovere il tubo del Gas

Per scollegare il tubo del gas puoi utilizzare con una chiave inglese da 24 oppure una pinza adeguata.



### 3 - Rimuovere manopola e vite di blocco

Per rimuovere la manopola del gas sarà sufficiente tirarla applicando una leggera forza. Dopodiché rimuovere con un cacciavite la vite di blocco situata a sinistra della manopola.



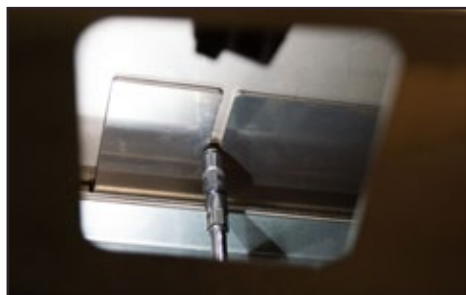
### 4 - Rimuovere cavo dall'accenditore

Da un'apertura presente sotto il davanzale del forno è possibile rimuovere il cavo dall'accenditore tramite l'applicazione di una leggera forza.



### 5 - Rimuovere una vite da sotto il davanzale

Rimuovete la vite presente nel fermo sotto il davanzale, dopodiché allentate l'altra e ruotate il blocco come nell'immagine.



### 6 - Rimuovere le 4 viti attraverso i 4 fori presenti sotto il davanzale

Da sotto il davanzale del forno è possibile accedere mediante 4 aperture a 4 viti di fissaggio che vanno rimosse.



### 7 - Sfilare il davanzale

Dopo aver rimosso tutte le viti ed i fermi è possibile rimuovere il davanzale dal forno tirando nella direzione indicata dalle frecce.



### 8 - Rimuovere il bruciatore

A questo punto sfilare il bruciatore situato sulla sinistra del forno tirando a se.

# PROCEDURA SMONTAGGIO BRUCIATORE POSTERIORE

SOLO PER MODELLI QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE

## ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



### 1 - Chiudere il gas

Prima di iniziare assicurarsi che il flusso del gas sia interrotto. Quindi chiudere il rubinetto della rete gas o la bombola del gpl.



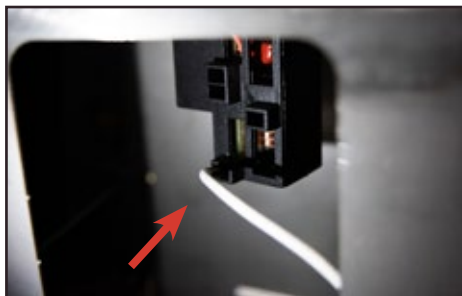
### 2 - Svitare e rimuovere il tubo del Gas

Per scollegare il tubo del gas puoi utilizzare con una chiave inglese da 24 oppure una pinza adeguata.



### 3 - Rimuovere manopola e vite di blocco

Per rimuovere la manopola del gas sarà sufficiente tirarla applicando una leggera forza. Dopodiché rimuovere con un cacciavite la vite di blocco situata a sinistra della manopola.



### 4 - Rimuovere cavo dall'accenditore

Da un'apertura presente sotto il davanzale del forno è possibile rimuovere il cavo dall'accenditore tramite l'applicazione di una leggera forza.





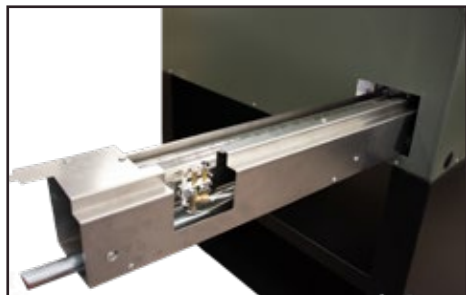
### **5 - Svitare e rimuovere il carter gas posteriore**

Svitare le 4 viti presenti sul carter gas posteriore tramite l'ausilio di un cacciavite.



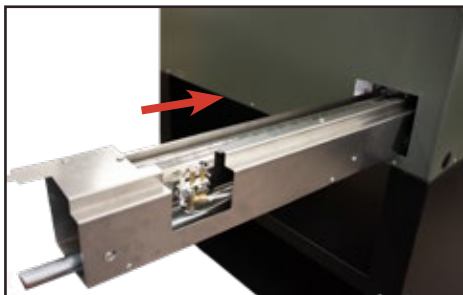
### **6 - Rimuovere il bruciatore**

Per rimuovere il bruciatore ora basterà tirare a se lo stesso facendolo uscire dal suo alloggiamento.



### **7 - Operare sul bruciatore**

Una volta rimosso il bruciatore è possibile operare comodamente sulle componenti dello stesso.



### **8 - Rimontare il bruciatore**

Procedere a ritroso dal punto dal punto 6 al punto 1.

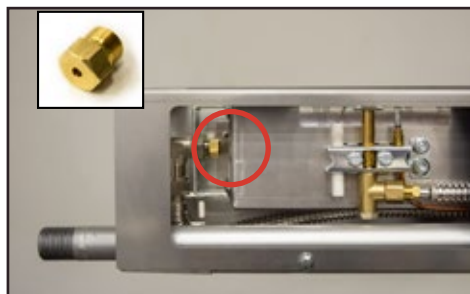
# CONVERSIONE BRUCIATORE

SOLO PER MODELLI **QUICK 2 PIZZE** E **QUICK 4 PIZZE**

Dopo aver smontato il bruciatore (vedi pagine 78-81) procede alla sostituzione dell'ugello principale del bruciatore.

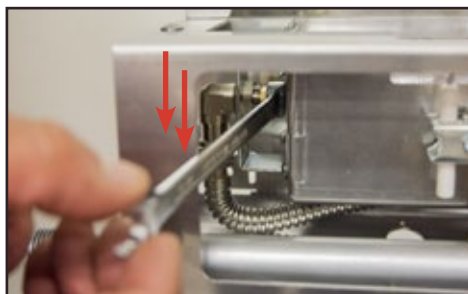
## ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



### 1 - Individua l'ugello da sostituire

Una volta sfilato il bruciatore avrai la possibilità di individuare l'ugello dorato che dovrà essere sostituito.



### 2 - Sostituire l'ugello

Per rimuovere l'ugello utilizza una chiave inglese da 11 svitando l'ugello come fosse un normale dado (Ruota la chiave inglese dall'alto verso il basso). Quindi installare (avvitare) il nuovo ugello.



### 3 - Ripristino del bruciatore

Non resta che installare (avvitare) il nuovo ugello e procedere all'installazione del bruciatore. **Alla prima accensione verifica la presenza di eventuali perdite.**

<b>FORNO</b>	<b>kW</b>	<b>GPL 30mbar</b>	<b>METANO 20mbar</b>
<b>QUICK 2 PIZZE</b>	Prossima uscita	Prossima uscita	Prossima uscita
<b>QUICK 4 PIZZE</b>	30	3,10	4,50

# MONTAGGIO BRUCIATORE

GPL-METANO

SOLO PER MODELLI QUICK 6 PIZZE

## ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato



### 1 - Rimuovere il pannello situato sul lato sx della base del forno

Rimuovere il pannello laterale svitando le quattro viti poste agli angoli, per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.

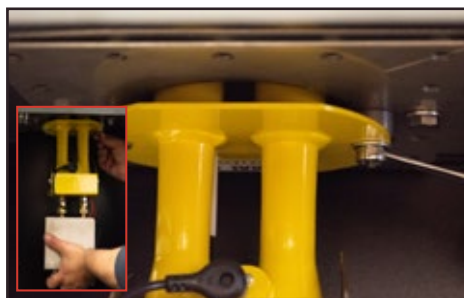


### 2 - Una volta rimosso il pannello si ha accesso al bruciatore



### 3 - Sganciare i due spinotti

Sganciare i due spinotti posizionati nella zona inferiore del bruciatore applicando una leggera pressione sul retro degli stessi.



### 4 - Smontare i bulloni di fissaggio del bruciatore

Svitare i bulloni con una chiave da 13, nello sganciare il bruciatore dai suoi supporti prestare attenzione a sorreggere lo stesso con l'altra mano.



**5 - Sfilare il bruciatore dal suo alloggio**



**6 - Rimuovere il bruciatore dal vano**  
Mettere il bruciatore in orizzontale per favorirne l'estrazione.

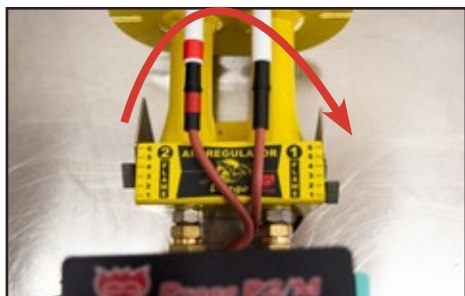
# CONVERSIONE BRUCIATORE

SOLO PER MODELLI **QUICK 6 PIZZE**

Dopo aver smontato il bruciatore (vedi pagina 84) procede alla conversione.

## ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

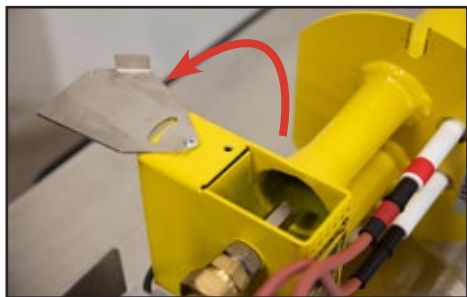


**1 - Posizionare il bruciatore su un piano e ruotarlo di lato**



**2 - Rimuovere la vite posta sul regolatore d'aria**

Per fare ciò avvalersi di una chiave a brugola da 4.



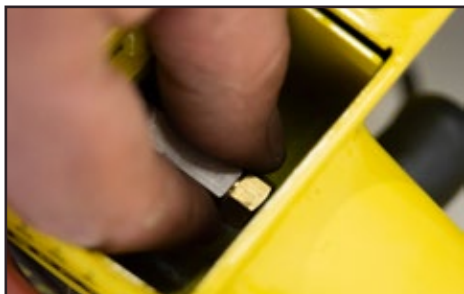
**3 - Spostare il regolatore d'aria**

Spostare con le mani il regolatore d'aria facendolo ruotare sul suo perno, avendo così accesso all'ugello.



**4 - Allentare l'ugello**

Per fare questo avvalersi di una chiave da 11.



### 5 - Rimuovere l'ugello

Completare la rimozione dell'ugello con le mani.



### 6 - Sostituire l'ugello con quello in dotazione

Fissare e serrare l'ugello dapprima con le mani poi con la chiave da 11.



### 7 - Richiudere il regolatore d'aria

Ripetere la sequenza dal punto 2 al punto 7 per entrambi i lati.



### 8 - Posizionare il regolatore d'aria

Facendo riferimento alla tacchetta, posizionare il regolatore d'aria a seconda ai valori riportati in tabella a seconda delle necessità, dopodiché fissarlo con la vite.



### 9 - Prestare attenzione alla regolazione

Seguire le indicazioni prestando attenzione alla distinzione FLAME 1 e FLAME 2.

Tabella pagina 88



### 10 - Procedere a rimontare il bruciatore

In fase di aggancio avere cura che i fermi presenti sul collare e i bulloni siano correttamente centrati.

## Tabella regolazione Fiamma 1 e Fiamma 2

FORNO	GPL 30mbar		METANO 20mbar	
	F1	F2	F1	F2
<b>UGELLI</b>	2,00	2,00	2,75	3,00
<b>ARIA</b>	4 5	6	2 3	5 6



## **PRIMA DELL'UTILIZZO**

Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. asciugacapelli), non utilizzare oggetti taglienti.

## **DAVANZALE**

Nei modelli dotati di davanzale in pietra lavica non utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia. È consigliato utilizzare in una soluzione di acqua e alcool puro al 30%: alcool scioglierà il grasso presente sulle pietre e l'acqua lo catturerà. Ricordiamo di non utilizzare alcun detersivo o sgrassatore, poiché le pietre assorbono i liquidi.

Nei modelli con davanzale in inox utilizzare usare detersivi neutri e non aggressivi. Per una manutenzione ordinaria delle superfici o per rimuovere le macchie da cibo o le inevitabili "ditate" dall'acciaio inox, è sufficiente utilizzare alcol etilico (o una soluzione di acqua e alcol). Il liquido si può spruzzare o vaporizzare direttamente sulla superficie e poi asciugare con un panno morbido e asciutto.

Per lo sporco più ostinato è, invece, molto efficace il bicarbonato di sodio miscelato con un po' di acqua calda. Il risultato è una crema densa da spargere sull'acciaio che deve essere lasciata agire per qualche minuto e poi risciacquata, asciugando bene con un panno in microfibra. Inoltre, per una pulizia straordinaria dell'acciaio esistono in commercio prodotti specifici. Leggere sempre l'etichetta del prodotto e verificare che non contenga agenti aggressivi che potrebbero danneggiare l'acciaio inox.

## **SPORTELLO**

- Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace.
- Si può cuocere a sportello chiuso anche la pizza, sorvegliando la cottura con la luce della fiamma.
- Manovrare lo sportello con cautela.
- Non toccare le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie.
- In caso di utilizzo di una valvola a farfalla per la regolazione dell'uscita fumi non chiudere completamente lo sportello. Un errato utilizzo potrebbe causare danni al prodotto.

## **PIROMETRO**

**SOLO PER QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE**

Il pirometro rileva la temperatura in un punto del forno Il valore rilevato dal pirometro è quindi indicativo. Per la rivelazione della temperatura sulla superficie del piano cottura visita il sito [www.AlfaForni.com](http://www.AlfaForni.com), nella sezione accessori troverai il termometro laser uno strumento utile venduto separatamente.

# ACCENSIONE DEL FORNO

SOLO PER LA VERSIONE A LEGNA

**ATTENZIONE:** seguire le istruzioni prima di accendere il forno:

- Non utilizzare liquidi infiammabili o altri combustibili per accendere il forno.
- Assicurarsi che non ci siano materiali infiammabili vicino al forno e che sia rispettata la distanza minima di sicurezza.

## PRIMA ACCENSIONE

Nella prima accensione, è importante controllare attentamente la temperatura del forno. Durante la prima accensione potrebbe formarsi della condensa sulle parti laterali dell'acciaio ciò è dovuto all'evaporazione dell'umidità contenuta nelle tavole del piano refrattario. Durante la prima accensione lasciare che il forno si riscaldi gradualmente per dare modo alle tavole di disperdere l'umidità in eccesso. Il tempo necessario dipenderà dalle dimensioni del forno e dal tipo di legna utilizzata.

**1 - Al centro del forno o leggermente a destra creare un castelletto di legna utilizzando piccoli ciocchi.** Per ottimizzare l'accensione utilizzare qualche paglietta "accendifuoco".

**2 - Accendi il fuoco.** Per ottimizzare l'accensione utilizzare un accenditore elettrico o a gas.

**3 - Dopo aver acceso il fuoco e aver ottenuto una fiamma vivace, chiudere lo sportello lasciando qualche centimetro per areare la camera e facilitare la combustione.** Questo aiuta a mantenere il fuoco vivo e a riscaldare il forno alla temperatura desiderata più velocemente

**4 - Aggiungere gradualmente ciocchi di legno più grandi per ottenere un fuoco più intenso.** Farlo per circa 30-40 minuti a seconda delle dimensioni del vostro forno. Forni più grandi possono richiedere più tempo per riscaldarsi. Non inserire troppa legna in una sola volta e riposizionare la porta come indicato nella sezione 3 per mantenere la fiamma all'interno del forno.

**5 - Dopo aver consumato parte della legna e ottenuto un letto caldo di carboni, spostarli sul lato sinistro del forno con l'aiuto dei muovi bracci ALFA.** Il fuoco dovrebbe essere sul lato opposto del termometro così da rilevare correttamente la temperatura della camera.

**6 - Pulire il piano cottura in refrattario con la spazzola ALFA.**

**7 - Utilizzare un termometro laser (non in dotazione) per controllare che la temperatura del piano cottura sia quella desiderata.** La temperatura ottimale è intorno ai 370°- 430°C (700°- 800°F).

**8 - Quando la temperatura del piano refrattario è corretta, è possibile iniziare a cuocere le pizze!**

## **SPEGNERE IL FUOCO**

- Per spegnere il fuoco chiudere lo sportello del forno e attendere che si formi la cenere.
- Quando il fuoco è spento e il forno è completamente freddo è possibile rimuovere la cenere e spolarla in un contenitore di metallo resistente al fuoco.

## **TIPOLOGIE DI LEGNA**

- Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta soprattutto per l'accensione.
- Legna trattata, resinosa o avanzi di legna sono da escludere tassativamente
- La legna bagnata o leggermente umida potrà far scaturire scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento del volume dell'acqua. Questo produrrà molto fumo e meno calore.
- Il forno Inox non richiede quantitativi eccessivi di legna.

### **PER LA VOSTRA SICUREZZA**

- Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/932° F)
- Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa
- Per mantenere la temperatura è sufficiente inserire esigui quantitativi di legna di piccolo taglio ad intervalli regolari, l'uso di una quantità eccessiva di legna può provocare un pericoloso innalzamento della temperatura e una fuoriuscita di fiamme dalla bocca, con possibilità di danni a cose e persone.

# ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI QUICK 2 PIZZE E QUICK 4 PIZZE GAS

**ATTENZIONE:** Prima di accendere il forno attenersi alle seguenti indicazioni.

- Si raccomanda di controllare tutti gli allacci del gas prima dell'utilizzo del forno.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas; tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 50 cm dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione non deve esserci lo sportello
- La manopola di controllo del gas deve essere in posizione di zero

## PRIMA ACCENSIONE

Nella prima accensione, è importante controllare attentamente la temperatura del forno. Durante la prima accensione potrebbe formarsi della condensa sulle parti laterali dell'acciaio ciò è dovuto all'evaporazione dell'umidità contenuta nelle tavole del piano refrattario. Al momento della prima accensione lasciare che il forno si riscaldi gradualmente per dare modo alle tavole di disperdere l'umidità in eccesso. Il tempo necessario dipenderà dalle dimensioni del forno e dal tipo di legna utilizzata.

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla.
2. Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.  
NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.
3. Una volta che la fiamma pilota è si vedrà una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione MA sarà necessario MANTENERE la manopola del bruciatore premuta per qualche secondo. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.
4. Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



## ALTRI COMANDI

- Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare acceso solo il pilota occorre posizionare la manopola sulla stella
- Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola alla posizione di zero
- Se la fiamma non si accende, rilasciare la manopola riportandola in "posizione di zero", attendere circa 3 minuti e ripetere la procedura di accensione. Nelle prime accensioni può essere necessario mantenere pigiata la manopola in posizione di accensione (Fig.1) per alcuni secondi al fine di far defluire il gas all'interno dei tubi.

### PER LA VOSTRA SICUREZZA:

- **Non superare la temperatura limite di 450°/500°C (840°/932° F)**
- **Non lasciare incustodito il forno quando la fiamma è accesa**
- **Non tenere mai acceso a massimo per troppo tempo**
- **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del forno**
- **Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.**

## PULSANTE A PILA

SOLO PER MODELLI **QUICK 2 PIZZE** E **QUICK 4 PIZZE GAS**

Il pulsante di accensione è dotato di una batteria AA al suo interno, per inserirla seguire questa procedura.

1. Svitare la testa del pulsante
2. Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità corretta
3. Avvitare la testa del pulsante

Eseguire la procedura a forno spento  
Per periodi di lunga inattività togliere la batteria



# ACCENSIONE

SOLO PER MODELLI QUICK 6 PIZZE GAS




# ELENCO FUNZIONI CENTRALINA

SOLO PER MODELLI QUICK 6 PIZZE GAS

<b>1</b>		Interruttore generale.
<b>2</b>		Pulsante per aumentare la potenza della seconda fiamma F2.
<b>3</b>		Pulsante per diminuire la potenza della seconda fiamma F2.
<b>4</b>		Pulsante per aumentare la temperatura impostata.
<b>5</b>		Pulsante per attivare/disattivare la funzione booster. Pulsante per spegnere ed accendere la seconda fiamma manualmente.
<b>6</b>		Pulsante per diminuire la temperatura impostata.
<b>7</b>		LED di segnalazione del funzionamento prima fiamma.
<b>8</b>		LED di segnalazione del funzionamento seconda fiamma F2.
<b>9</b>		LED di segnalazione di un guasto alla sonda di temperatura.
<b>10</b>		LED di segnalazione blocco bruciatore.
<b>11</b>		Pulsante per eseguire il "Reset" (sblocco) del bruciatore.
<b>12</b>		Display (rosso) di visualizzazione della T° interna rilevata dalla sonda e messaggi di errore
<b>13</b>		Display (verde) di visualizzazione della T° di cottura impostata e delle informazioni della centralina
<b>14</b>		Indicatore potenza seconda fiamma F2.
<b>15</b>		Interruttore generale.

# CAMBIO UNITÀ DI MISURA

GRADI CENTIGRADI / FAHRENHEIT




PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Togliere tensione alla centralina dall'interruttore generale posto all'interno del locale.
2		Svitare le 4 viti al fine di aprire il quadro di comando Drago Control Plus.
3		Sul retro del quadro di comando individuare la morsettiera.
4		Agendo sulla LEVA N°5 si modifica l'unità di misura dei gradi: <ul style="list-style-type: none"><li>• con la leva in posizione alta, si impostano i gradi Fahrenheit (°F).</li><li>• con la leva in posizione bassa, si impostano i gradi Centigradi (°C)</li></ul>
5		Riavvitare le viti per fissare il coperchio del quadro di comando Drago Control Plus nella sua sede.

**È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE I FUSIBILI CON FILI O ALTRI COLLEGAMENTI.**





# PRIMA ACCENSIONE

BLOCCO / SBLOCCO BRUCIATORE

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere l'interruttore generale rosso "MAIN SWITCH".
-		Sul display verde appare la scritta "OFF" e la temperatura interna del forno sul display rosso.
2		Premere il pulsante rosso per effettuare l'accensione del bruciatore in "ON". Sul display verde apparirà la temperatura impostata o zero.



**È POSSIBILE CHE DURANTE LA PRIMA ACCENSIONE IL BRUCIATORE VADA IN BLOCCO. IN CASO DI BLOCCO LA SEQUENZA È LA SEGUENTE AD PRA**

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Sul display verde compare la scritta "bLoc" fissa. <b>Nota:</b> il bruciatore può tentare l'accensione per 1 volta prima di far comparire la scritta "bLoc" sul display verde.
2		Successivamente si accende il led rosso di blocco bruciatore.

### SBLOCCO BRUCIATORE CON PULSANTE RESET

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Controllare che la spia verde del tasto ON-OFF sia accesa.
2		Premere il pulsante "RESET". Attendere circa 1 minuto per la ripartenza del ciclo.
3		Se il problema persiste, sfiatare la tubazione del gas quindi ripetere la procedura di sblocco. Se il problema non si risolve, contattare il servizio tecnico.




### SBLOCCO BRUCIATORE CON "INTERRUTTORE GENERALE" MAIN SWITCH

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere l'interruttore rosso "MAIN SWITCH" (posto sul lato sinistro) per togliere alimentazione al bruciatore.
2		Premere nuovamente l'interruttore rosso "MAIN SWITCH" (posto sotto la centralina) per riattivare l'alimentazione del bruciatore. Il bruciatore ripartirà automaticamente.
3		Se il problema persiste, sfiatare la tubazione del gas quindi ripetere la procedura di sblocco. Se il problema non si risolve, contattare il servizio tecnico.

# TEMPERATURE E REGOLAZIONE FIAMMA

LA TEMPERATURA MASSIMA IMPOSTABILE È DI 450 °C

**ATTENZIONE!**  
LA TEMPERATURA DI COTTURA F2 IMPOSTATA COINCIDE CON LA TEMPERATURA DI LAVORO DEL FORNO.

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante di aumento della temperatura fino a che sul display verde non appare la temperatura da impostare. <b>Nota: difficilmente è necessario oltrepassare i 360°C come temperatura impostata.</b>
2		Una volta raggiunta la temperatura desiderata, rilasciare il tasto freccia. Il Drago Control Plus memorizza la temperatura impostata che lampeggia sul display verde
3		Il display verde smette di lampeggiare e il led relativo al funzionamento della seconda fiamma si accende facendo partire la 2ª fiamma.

## REGOLAZIONE GAS 1ª FIAMMA (F1)

La fiamma F1 è sempre accesa quando il bruciatore è in funzione, e ha esclusivamente due funzioni:

- cuocere le pizze in un forno già in temperatura,
- illuminare dentro alla camera di cottura.

La fiamma F1 NON deve riscaldare il forno, è una fiamma “di mantenimento”.


Il forno che funziona solo in F1 non deve aumentare di T°, ma anzi deve gradualmente scendere di 7°C per poi riaccendere F2 se in uso, oppure rimanere in temperatura se vuoto.

È accesa solo la fiamma F1, da osservare visivamente: la fiamma forma un piccolo fungo, che arriva sino all'inizio della cupola del forno.

Deve essere morbida, silenziosa, di colore blu alla base e gialla sulla punta: si cercherà

di ottenere una fiamma il più gialla e luminosa possibile, ma fermandosi prima che crei fuliggine sulla cupola.

La fiamma F1 si deve spegnere solo nel caso in cui:

- l'operatore del forno spenga il bruciatore con il pulsante rosso  "ON/OFF";
- il forno superi la T° limite (impostata in fabbrica a 450°C).
- intervenga il termostato di sicurezza, vuoto d'aria "ambiente non idoneo".

I criteri di regolazione della fiamma F1 sono:

- aumento di T° (da evitare); si regola vite di regolazione gas diminuendone l'afflusso;
- quantità di luce prodotta;
- fuliggine (da evitare).

## REGOLAZIONE POTENZA 2ª FIAMMA (F2)

La 2a fiamma F2 è regolabile in 6 posizioni di potenza in modo manuale, agendo sui pulsanti + e - posti sul quadro di comando.

Questa regolazione ha la funzione di abbassare la potenza della 2a fiamma durante la cottura del prodotto, in modo tale da evitare che si bruci nella parte superiore.

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		In fase di riscaldamento del forno, premere il pulsante "+" fino a selezionare la posizione "6" sull'indicatore, in modo da raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro.
2		Una volta raggiunta la temperatura di lavoro, l'alta fiamma si spegne, il forno scende di temperatura (7°C) e poi riaccende l'alta fiamma. Regolare, se necessario, la potenza dell'alta fiamma tramite i pulsanti "+" e "-" in base alle esigenze di lavoro. L'automatismo dello spegnimento della seconda fiamma, una volta raggiunta la temperatura impostata rimane attivo, ma quando ripartirà per ritornare in temperatura, la seconda fiamma ripartirà con l'impostazione fatta precedentemente





# FUNZIONE BOOSTER

La funzione "Booster" attiva il funzionamento della 2° fiamma F2, nel momento in cui il forno ha raggiunto la temperatura impostata e quindi si è spenta.

Una volta terminato il tempo programmato nella funzione "booster", la 2° fiamma F2 ricomincia a funzionare in modo automatico.

La funzione Booster può essere attivata solo ed esclusivamente una volta che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e spento la 2° fiamma F2.

A questo punto la 2° fiamma F2 non riparte fino a quando la temperatura del forno non è diminuita di 7°C; in questo intervallo di 7°C è attivabile la funzione Booster. Per programmare la durata della funzione "Booster", la procedura è la seguente:

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
<b>1</b>		Premere il pulsante "Booster".
<b>2</b>		Sul display verde compare il tempo programmabile per la funzione Booster.
<b>3</b>		Premere i pulsanti in figura per aumentare o diminuire la durata della funzione "Booster" con tempi multipli di 30 secondi.
<b>3A</b>		Una volta inserita la funzione è possibile regolare la potenza di Fiamma F2 da 1 a 6 con i pulsanti "+" e "-" in base alle proprie necessità. Una volta impostata la potenza della fiamma questa resterà in memoria per le volte successive.
<b>4</b>		Se occorre, spegnere la funzione Booster tenendo premuto per alcuni secondi il pulsante "Booster".

# FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE CON SONDA DANNEGGIATA









PROCEDURA EMERGENZA

## IMPORTANTE!







La procedura di emergenza deve rimanere attiva solo fino a quando la sonda di temperatura non sarà stata sostituita; successivamente dovrà essere ripristinato il normale utilizzo del bruciatore.

Nella condizione di emergenza la sonda di temperatura, essendo danneggiata o non funzionante non rileverà la temperatura all'interno del forno.



Per fare funzionare il bruciatore con la sonda danneggiata, la procedura è la seguente:

PROCEDURA EMERGENZA		
PASSO	IMMAGINE	AZIONE
1		Premere il pulsante rosso "ON/OFF" per effettuare l'accensione del bruciatore in "ON" (si illumina il led verde "ON").
2		Premere e MANTENERE premuto il pulsante "Booster".
3		Premere UNA VOLTA il pulsante "freccia giu" (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
4		Premere UNA VOLTA il pulsante "-". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
5		Premere UNA VOLTA il pulsante "freccia su". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
6		Premere UNA VOLTA il pulsante "+". (sempre mantenendo premuto il pulsante "Booster").
-		Sul display rosso compare la scritta "SOS".
7		Rilasciare il pulsante "Booster".






## ACCENSIONE BRUCIATORE (procedura emergenza attiva)

PASSO	IMMAGINE	AZIONE
<b>8</b>		Premere UNA VOLTA il pulsante "+".
<b>9</b>		9 Si accende la bassa fiamma (entro 5/10 secondi) e il led relativo.
<b>10</b>		Premere il pulsante "Booster".
<b>11</b>		Si accende la alta fiamma e il led relativo.
<b>12</b>		Portare il forno alla temperatura desiderata.
<b>10</b>		Premere il pulsante "Booster" per spegnere la alta fiamma.
<b>11</b>		Sul display rosso compare la scritta "SOS".

## SPEGNIMENTO BRUCIATORE (procedura emergenza attiva)

<b>12</b>		Premere UNA VOLTA il pulsante "+" per spegnere il bruciatore.
-		ATTENZIONE! NON SPEGNERE IL BRUCIATORE UTILIZZANDO L'INTERRUTTORE ROSSO "MAIN SWITCH" (posto sul lato sinistro), ALTRIMENTI SARÀ NECESSARIO RIPETERE TUTTA LA PROCEDURA DI EMERGENZA..

# MESSAGGI DI ERRORE

COMUNICAZIONE	IMMAGINE
BLOC : blocco bruciatore	 A green rectangular box with a white border containing the text "bLoc" in white.
AL01: guasto sonda	 A green rectangular box with a white border containing the text "AL01" in white.
CC01: guasto quadro di comando Drago Control Plus / valvola modulante sul bruciatore	 A green rectangular box with a white border containing the text "CC01" in white.
Err1: le spine del quadro di comando Drago Control Plus non sono collegate correttamente	 A green rectangular box with a white border containing the text "Err1" in white.
---- (4 LINEE): guasto sonda	 A red rectangular box with a white border containing four white dashes "----".



# MANUTENZIONE e PULIZIA

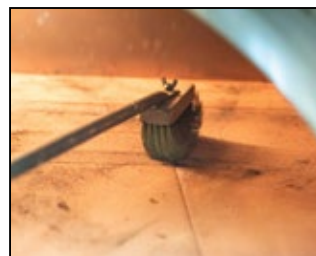
CALENDARIO MANUTENZIONE		
	PULIZIA	INTERVALLO DI TEMPO
1	Camera di combustione	prima e dopo ogni uso
2	Piano Cottura	prima e dopo ogni uso
3	Esterno forno	Settimanale
4	Pulizia acciaio inox	Settimanale
5	Proteggere acciaio inox	Mensile
6	Brucciatore	Mensile
7	Ugelli forno	Annuale
8	Protezione da ossidazione	Biennale

## 1. Pulire la camera di combustione.

Pirolisi a 500°C (932°F). I forni Alfa Forni si puliscono da soli grazie alla pirolisi (Pyro-fuoco Lysis-Separazione). Si tratta di un processo che utilizza il calore molto elevato per decomporre i materiali organici carbonizzandoli in composti volatili. Per attivare la pirolisi, si raccomanda di mantenere una temperatura di 500°C (932°F).



**2. Pulire il piano cottura.** Una volta terminata la pirolisi, attendere che il forno si raffreddi per eliminare residui rimasti sul piano con l'utilizzo della spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo.



**3. Pulire l'esterno del forno.** Come tutti i prodotti verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di agente atmosferico incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Per la pulizia dell'acciaio inox utilizzare un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Strofinare con delicatezza a forno completamente freddo .

**IMPORTANTE:** controllate sempre la certificazione del prodotto che utilizzate e che i componenti siano quelli dichiarati.

**ATTENZIONE:** Gli acciai sottoposti ad alte temperature e fiamme dirette tendono a cambiare colore in superficie. Si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.



#### 4. Pulire le parti in acciaio inossidabile

I forni Alfa Forni sono costruiti con acciaio inossidabile 304 all'esterno e 253 all'interno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto detergente. Non utilizzare detersivi contenenti acidi. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.



**5. Proteggere l'acciaio inossidabile.** Per una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina. Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.



**6. Il bruciatore a gas** deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui di cottura. Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore e non allargare i fori sul bruciatore.

**7. Pulire gli ugelli** almeno una volta l'anno per evitare che questi si ostruiscano limitando il passaggio del gas (rivolgiti a personale specializzato)



**8. Protezione da ossidazione.** L'acciaio inossidabile resiste all'ossidazione ma occasionalmente (umidità, salsedine, etc.) delle macchie di ruggine possono apparire sulla superficie. In questo caso, usare un prodotto per eliminare la ruggine per rimettere il forno a nuovo.

# MANUTENZIONE e PULIZIA

SOLO PER MODELLI A LEGNA

- Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi prima di accenderlo che la **canna fumaria** sia libera da qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.
- Quando il fuoco è spento ed il forno freddo, raccogliere la cenere della cottura precedente con una spazzola metallica e la paletta.
- Il forno si può utilizzare tutto l'anno; nei mesi invernali accendere il forno con un fuoco moderato per evitare shock termici dovuti all'umidità
- Quando il legno viene bruciato lentamente, produce vapori organici che si combinano con l'umidità formando creosoto. I vapori di creosoto si condensano nella canna fumaria e si accumulano sulla superficie interna della canna fumaria. La **canna fumaria** del forno deve essere **ispezionata** almeno due volte l'anno per determinare la quantità di accumulo del creosoto. Quando il creosoto si è accumulato, dovrebbe essere rimosso per ridurre il rischio di incendio.
- Ogni anno togliere e **pulire la canna fumaria**; potrebbero annidarsi animali e/o cenere ed ostruire il regolare passaggio dei fumi.

# RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A LEGNA

<b>IL FORNO FA FUMO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.</li><li>- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.</li><li>- In caso d'installazione all'interno, controllare che la canna fumaria sia intasata e il tubo strozzato (angolo maggiore di 45°) e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale. Si consiglia di accostare lo sportello.</li></ul>
<b>IL FORNO NON SI SCALDA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.</li><li>- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma viva.</li><li>- Non ammassare la legna sopra la brace.</li><li>- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.</li></ul>
<b>IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua</li><li>- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.</li><li>- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.</li></ul>
<b>LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2 o 3 cm.</li></ul>
<b>IL FORNO NON CUOCE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.</li><li>- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.</li></ul>

# RISOLUZIONE ANOMALIE

SOLO PER MODELLI A GAS

<b>IL FORNO SI RAFFREDDA VELOCEMENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua</li><li>- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.</li><li>- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.</li><li>- Verificare che il bruciatore sia funzionante e chiudere quindi lo sportello.</li></ul>
<b>IL FORNO NON CUOCE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.</li><li>- Fare fuoco per circa 10 minuti con fiamma alta</li><li>- Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello come regolatore di potenza oltre al regolatore di fiamma: aprire e chiudere per determinare l'aumento o l'abbassamento della temperatura.</li></ul>
<b>GLI UGELLI SI OSTRUISCONO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Contattare un manutentore esperto</li></ul>
<b>LA FIAMMA NON SI ACCENDE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Controllare che la termocoppia sia integra e funzionante.</li><li>- Verificare che la termocoppia sia montata vicino alla pilota.</li><li>- Verificare pressione corretta gas.</li><li>- Assicurarsi di aver montato il corretto regolatore di pressione.</li></ul>

**Contattateci direttamente per un consiglio di un esperto sul sito [www.alfaforni.com](http://www.alfaforni.com)**

**Alfa non risponde per venature, crepe, cavillature del piano, perché caratteristica intrinseca di tale materiale.**

**Per info e assistenza contattare il customer care alla mail [info@alfaforni.com](mailto:info@alfaforni.com) o il numero verde 800.77.77.30 oppure +39 0775.7821**

<b>Paese</b>	<b>Pressione</b>
Albania	30 mbar
Andorra	30 mbar
Armenia	30 mbar
Austria	50 mbar
Azerbaijan	30 mbar
Belgio	30 mbar
Bielorussia	30 mbar
Bosnia ed Erz.	30 mbar
Bulgaria	30 mbar
Cipro	30 mbar
Città del Vaticano	30 mbar
Croazia	30 mbar
Danimarca	30 mbar
Estonia	30 mbar
Finlandia	30 mbar
Francia	30 mbar
Georgia	30 mbar
Germania	50 mbar
Grecia	30 mbar
Irlanda	30 mbar
Islanda	30 mbar
Italia	30 mbar
Kazakistan	30 mbar
Lettonia	30 mbar
Liechtenstein	50 mbar
Lituania	37 mbar
Lussemburgo	30 mbar
Macedonia	30 mbar
Malta	30 mbar
Moldavia	30 mbar
Monaco	30 mbar

<b>Paese</b>	<b>Pressione</b>
Montenegro	30 mbar
Norvegia	30 mbar
Paesi Bassi	30 mbar
Polonia	37 mbar
Portogallo	30 mbar
Regno Unito	37 mbar
Rep. Ceca	30 mbar
Romania	30 mbar
Russia	30 mbar
Serbia	30 mbar
Slovacchia	30 mbar
Slovenia	30 mbar
Spagna	30 mbar
Svezia	30-37-50 mbar
Svizzera	50 Mbar
Turchia	30-37 mbar
Ucraina	30 mbar
Ungheria	30 mbar
USA	27,5 mbar
Canada	27,5 mbar
Sud Africa	28 mbar
Australia	27,5 mbar
Nuova zeland- da	27,5 mbar
Israele	30 mbar
Messico	30 mbar
Brasile	28 mbar
Costa rica	30 mbar
Venezuela	30 mbar
Peru	30 mbar
Singapore	30 mbar



# GARANZIA



I forni professionali ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 12 mesi avverso i difetti di conformità: una buona manutenzione ed un corretto uso del prodotto possono contribuire ad una sua maggior durata nel tempo.

Il termine di decadenza per la denuncia dei difetti è di 8 giorni dalla loro scoperta. Per la disciplina della garanzia legale si rimanda a quanto statuito dalle singole disposizioni nazionali di riferimento.

**SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO DA MOSTRARE AL RIVENDITORE. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULL'ETICHETTA IDENTIFICATIVA SITUATA NELLA PARTE POSTERIORE DEL PRODOTTO.**

**Per qualsiasi reclamo in garanzia si prega di contattare esclusivamente il proprio rivenditore di fiducia. In vigenza della Garanzia, ALFA pone rimedio a guasti e malfunzionamenti il cui legame con difetti di materiale o fabbricazione sia dimostrabile. ALFA potrà decidere, in base al singolo caso concreto, se riparare il prodotto, sostituire il prodotto o sostituire le parti difettose, fermi restando accordi commerciali e disposizioni nazionali di riferimento.**

**Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA**



## Condizioni di esclusione della garanzia:

Danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto tramite l'apposizione, al momento della ricezione del prodotto, della dicitura "accettazione con riserva" e contattando immediatamente il venditore per ulteriori chiarimenti;

Nel caso in cui il forno sia non propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale. In particolare in caso di necessità di incasso del forno al momento della installazione si prega di seguire le corrette procedure indicate in questo manuale a pena di decadenza della garanzia;

Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente o alterato non essendo più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto;

Nel caso di danni al prodotto dovuti all'ostruzione di tutti i fori di uscita dei fumi;

Mancata osservanza delle istruzioni per la corretta manutenzione e pulizia del prodotto come riportato nel manuale;

Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o danni riscontrati nei casi in cui non sia stato usato il solo combustibile raccomandato, ad es. non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile;

Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotti o consigliati da Alfa;

Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno;

Danni dovuti al superamento della

temperatura indicata dal pirometro in dotazione, oltre i 500°C (932° F), a causa di un improprio utilizzo del combustibile a legna;

Nel caso in cui l'etichetta situata nella parte posteriore del prodotto venga rimossa, alterata o cancellata;

Nel caso di normale usura del prodotto dovuta all'utilizzo da parte del professionista;

Possibili punti di ossidazione dell'acciaio dovuti ad un'esposizione ad ambienti salini o in prossimità del mare. Alfa precisa che la possibile ossidazione non è dovuta a vizi qualitativi del prodotto, ma a caratteristiche chimico-fisiche intrinseche degli acciai in caso di esposizione prolungata in prossimità degli ambienti salini;

Possibile deterioramento della vernice a causa di prolungato contatto con fiamme;

Piccole imperfezioni della superficie presenti sulle parti verniciate o estetiche che non incidono sull'uso normale del prodotto;

Parti accessorie in dotazione al prodotto, come lo sportello;

Le tavelle e l'isolante sottopiano non sono coperti da garanzia, i forni Alfa vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva;

Per i prodotti ad alimentazione elettrica sono esclusi dalla garanzia le lampadine e qualsivoglia danno dovuto a sovratensione o all'utilizzo di corrente con potenza e/o tensioni inadeguate;

Il costo per la manodopera necessaria all'esecuzione dell'intervento in garanzia.





